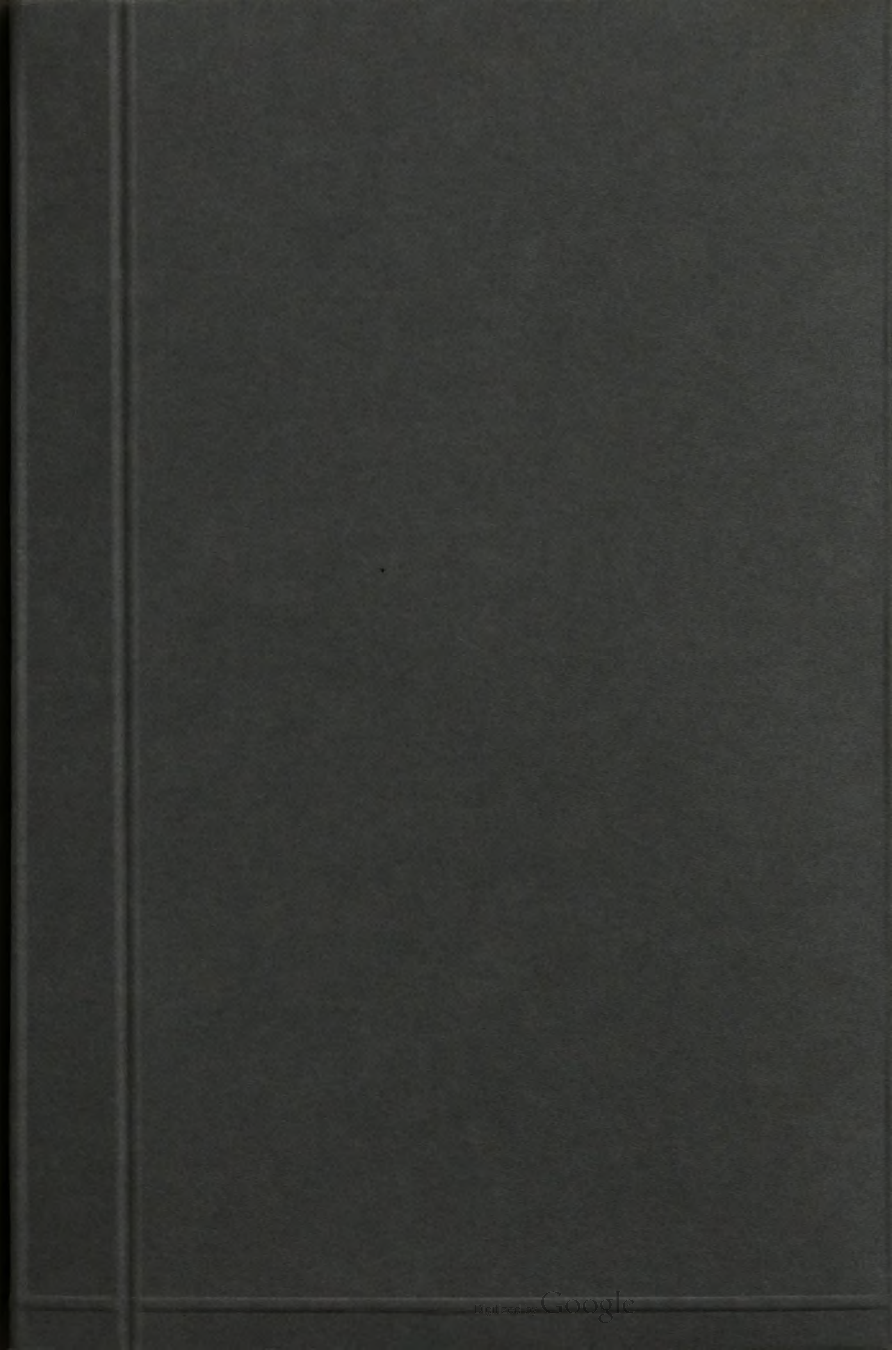




ур-

не



ПОЛНЫЙ
КУХМИСТЕРЪ и КОНДИТЕРЪ,

или

РУСКІЙ ГАСТРОНОМЪ,

СОБРАННЫЙ И СОСТАВЛЕННЫЙ ИЗЪ СОБСТВЕННЫХЪ ОПЫТОВЪ И НАБЛЮДЕНІЙ

ГЕРАСИМОМЪ СТЕПАНОВЫМЪ,

Издателемъ *Рускаго Опытнаго Повара*
и
Прибавленія къ оному.



МОСКВА.
Въ Университетской Типографіи.
1834.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлены были въ Ценсурный Комитетъ три экземпляра. Москва. Сентября 2го дня 1834 года.

Ценсоръ А. Болдыревъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

)(

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Благосклонное принятіе моего *Опытнаго Рускаго повара*, изданнаго мною въ Іюлѣ 1833 го, и *Прибавленія* къ оному, вышедшаго въ семъ 1834 мъ году въ Январѣ мѣсяцѣ, равно и лестные отзывы какъ здѣшнихъ, такъ и иногородныхъ г-дъ покупателей, лично и письменно одобрившихъ два вышеозначенныя изданія и просившихъ, чтобы я составилъ полную книжку, въ которой были бы изложены способы приготовленія всякаго рода какъ баль-

нылъ, такъ и домашнихъ столовъ, побудили меня къ изданію сего *Полнаго Кухмистера и Кондитера*, или *Рускаго Гастронома.* Болѣе 40 лѣтъ занимаясь кондитерскою и кухмистерскою частями и въ теченіе сего времени образовавъ нѣсколько десятковъ хорошихъ поваровъ и кондитеровъ, я тѣмъ съ бо́льшимъ удовольствіемъ составилъ предлагаемую мною книгу, что она не есть *выборка* изъ какихъ-либо иностранныхъ и даже Рускихъ книгъ сего рода, но плодъ собственныхъ моихъ долголѣтнихъ опытовъ и упраж-

ненiй. Не могу ничего сказать къ похвалѣ моей книги, ибо хвалить свое произведенiе, значитъ предупреждать судъ публики; предлагая же оную любительницамъ хозяйства, я увѣренъ, что онѣ вполнѣ оцѣнятъ трудъ мой, хотя не краснорѣчиво изложенный, но предлагаемый отъ искренняго сердца доставитъ удовольствiе и пользу тѣмъ, кои сами привыкли и любятъ заниматься приготовленiемъ блюдъ для своего стола. Да позволено мнѣ будетъ присовокупить въ оправданiе, ежелибы кто сталъ судить о стилѣ моего сочиненiя,

что быть *литераторомъ* и *кухмистеромъ* — двѣ вещи разныя: первый, владѣя *перомъ*, дѣйствуетъ на сердце, умъ и чувства своихъ читателей; послѣдній же, вооруженный *поварскими орудіями*, дѣйствуетъ на мозгъ, сердце, печень и пр. своихъ безсловесныхъ жертвъ. Сверхъ того столь сухой предметъ требуетъ не краснорѣчія, но ясности и точности. Можетъ быть многіе почтутъ сію мою оговорку излишнею; но я помѣстилъ ее потому, что нѣкоторыя особы совѣтовали мнѣ при второмъ изданіи вышесказанныхъ книгъ, или при со-

ставленіи вновь какой-либо поваренной книги, писать не столь сухо, доказывая, что книга *какого-то Французскаго извѣстнаго повара*, не упомню его имени, написана и краснорѣчиво и ясно, а тѣмъ имѣетъ двоякое достоинство. Уступаю въ пользу сего Французскаго повара его краснорѣчіе и, оставаясь при своей простотѣ, ожидаю приговора отъ *хозяекъ*, коимъ принадлежитъ полное право оцѣнивать подобныя сочиненія.

Нужнымъ нахожу присовокупить, что особы, живущія

въ отдаленіи отъ Столицъ и Губернскихъ городовъ и неимѣющія знающихъ свое дѣло поваровъ, могутъ, даже при посредственной кухаркѣ, подъ собственнымъ руководствомъ и при пособіи сей книжки, приготовлять какъ хорошіе вкусные фриштаки, такъ равно обѣденные и ужинные столы всѣхъ родовъ.

Герасимъ Степановъ.

I.

КАКЪ ДѢЛАТЬ ПАСХУ.

Свѣжаго творогу 10 фунт. отжавъ покрѣпче въ салфеткѣ, ложкою протри сквозь чистое рѣшето и положи въ чашку; потомъ положа 1½ фунт. хорошаго коровьяго масла, 2 фунт. свѣжей сметаны въ кострюлю, выпусти въ оную 6 свѣжихъ куриныхъ яицъ и, поставя на огонь, мѣшай лопаткою; когда все хорошенько вскипитъ, выложи въ чашку, въ коей находится творогъ, и вымѣшай. Разбивъ 2 сырыхъ яйца и прибавя къ нимъ 6 золот. соли, все оное смѣшай; взявъ чистую салфетку, намочи оную водою и разстели на пасочницу, стараясь, чтобы бока сей пасочницы были гладкіе; потомъ все вышесказанное выложи

въ сію салфетку, которою также закрой и пасочницу; послѣ сего наложи четвероугольную деревянную крышку, сверху оной положи чистый камень или чистую гирю, и дай стоять въ холодномъ мѣстѣ часовъ 12 или и болѣе, чтобъ покрѣпче застыла; когда застынетъ, то выложи ее на блюдо.

Примѣчаніе. 1. Ежели кто пожелаетъ сдѣлать пасху менѣе, тотъ можетъ, по своему усмотрѣнію, сообразиться съ вышесказанными пропорціями.

Примѣчаніе 2. На верху сей пасхи можно сдѣлать барашка изъ сливочнаго масла, крѣпко сбитаго, такимъ образомъ: хорошенько промывъ въ водѣ со льдомъ 1 фунт. сливочнаго масла, изъ половины онаго сдѣлай корпусъ барашка, подобный натуральному, подъ коимъ долженъ быть лубочный станокъ длиною въ 1½ верш.; на семъ станкѣ наверни въ 4хъ мѣстахъ для ножекъ дырочки и выстрогавъ четыре палочки, каждую вышиною въ 1 верш., воткни въ выше-

сказанныя дырочки; на сіи ножки положи крышечку, подобную нижней, и объ сіи досчечки и палочки обмажь сливочнымъ масломъ такъ, чтобъ оныя не были примѣтны; на верхнюю крышечку положи спаночикъ,* сдѣланный изъ таковагожь масла, и лопаточкою обдѣлай у головки рыльцо подобно натуральному; оставшееся же масло употреби на сдѣланіе на онаго барашка сквозь сита шерсти, которую снимай лопаточкою и накладывай на него въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ у натуральнаго барашка оная имѣется; рога, уши и хвостъ сдѣлай изъ бѣлаго воска, для чего возьми двѣ восковыя пятикопеечныя свѣчки, кои переломивъ пополамъ, выткни изъ нихъ свѣтильни и, положа на бумагѣ въ теплую печь, дабы воскъ немного помягчелъ, катай его на бумагѣ бумагою же, а не голою рукою, чтобы онъ былъ чистъ, и дѣлай такъ, какъ у живаго барана; глаза вставь изъ горощатаго перца, и когда барашекъ будетъ готовъ, то поставь его въ холодное мѣсто, чтобы онъ окрѣпъ, стараясь всемѣрно его не зама-

рать. Когда онъ застынетъ, то поставь его сверху пасхи, вложа ему въ ротъ приличной зелени. Желающіе могутъ кругомъ сего барашка по сторонамъ пасхи сдѣлать четырехъ лежачихъ барашковъ, въ половину менѣе стоящаго, такимъ же образомъ, какъ и сей послѣдній, но только безъ досчечекъ.

Примѣчаніе 3. Кто пожелаетъ, можетъ у барашка вызолотить рога сусальнымъ золотомъ.

II.

КАКЪ ДѢЛАТЬ КУЛИЧЬ.

Изъ 10 фунт. крупичатой муки половину просѣявъ сквозь сито, поставь опару на трехъ столовыхъ ложкахъ хорошихъ дрождей и по пропорціи на тепломъ молокѣ, уподобляющемся парному. Когда опара взойдетъ, то при замѣскѣ положи 2 ф. коровьяго растопленнаго масла, 10 куриныхъ яицъ, соли

по пропорціи и, ежели угодно, то сладкаго очищеннаго изшинкованнаго миндалю $\frac{1}{2}$ ф., перемытаго вычищеннаго изюму 1 ф., перебранной коринки $\frac{1}{4}$ ф. и мѣлкаго сахару $\frac{1}{4}$ ф.; замѣси же такъ, чтобъ тесто взошло хорошо, и дай ему разстояться. Потомъ, при истопленіи печки, дѣлай куличь такой величины, какъ пожелаешь; дѣлай же его изъ трехъ лепешокъ слѣдующимъ образомъ: раскатай оныя такъ, чтобъ онѣ были одна другой поменьше, и самую большую клади внизъ на листъ, или на сковороду; сію лепешку смажь помощію крыла тремя куриными желтками съ молокомъ; на нее положи вторую поменьше и смазывай какъ и первую; наконецъ положи самую меньшую лепешку. Раскатавъ изъ теста двѣ палочки толщиною въ палецъ, одѣлай изъ нихъ на верху кулича крестъ и смажь хорошенько; бока же убери

тоненькими палочками наподобіе цыфры 8, или какъ вздумаешь; сію уборку по бокамъ можно дѣлать изъ миндалю и изюму.

Примѣчаніе. Изъ сего теста можно дѣлать булки, крендели и сухари.

—❀❀❀—

III.

КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ КРАСНЫЙ БУЛЬЕНЪ ДЛЯ РАЗНЫХЪ СУПОВЪ.

Изрѣжь кусками 8 ф. говядины; положа въ кострюлю $\frac{1}{4}$ ф. масла и нарѣзавъ рѣпы, моркови и луку, уклади ими все дно внутри кострюли; на сіи коренья клади изрѣзанную кусками говядину и вливъ кислыхъ штей 2 стакана, поставь на плиту; накрывъ крышей, дай кипѣть, наблюдая, чтобъ не пригорѣло. Когда говядина съ обѣихъ сторонъ поджарится, то нака-

ти холодной водой; срѣзавъ съ четверти телятины мясо, кости положи въ бульенъ, положа туда же курицу; какъ скоро станетъ закипать, то пѣну счищай, ставя бульенъ на край плиты, чтобы кипѣлъ тише, иначе онъ будетъ мутенъ; туда же положи очищенныхъ кореньевъ по 3 штуки, 2 луковицы и немного соли; когда все сіе упрѣетъ, то сквозь салфетки бульенъ процѣди въ чистую кострюлю, а кости накати холодною водою для втораго бульена.

—❦✱❦—

IV.

КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ БѢЛЫЙ БУЛЬЕНЪ ДЛЯ РАЗНЫХЪ СУПОВЪ И СОУСОВЪ.

Перемывъ 8 ф. говядины, четверть телятины и курицу, положи все сіе въ кострюлю и, наливъ водою, кипяти; пѣну счищай,

ставя бульенъ на край плиты; въ сію кострюлю положи рѣпы, моркови, петрушки, пусторнаку и двѣ луковицы, очистивъ ихъ, и хорошенько увари. Изъ приготовленнаго такимъ образомъ бульена можно накачивать разные супы и соусы; когда сей бульенъ процѣдишь, тогда можно налить второй бульенъ и, укипятя его хорошенько, слѣдующимъ образомъ дѣлай *осадные кули*: положа въ кострюлю $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла и 2 горсти муки, жарь на плитѣ, остерегаясь, чтобъ не поджечь и, накотя вторымъ бѣлымъ бульеномъ, осаживай на огнѣ, мѣшая безпрестанно лопаткой; туда же положи очищенныхъ и перемытыхъ шинкованныхъ шампиньоновъ; когда все осадится, то процѣди сквозь салфетку и выжми туда лимону сколько пожелаешь; прибавь $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и мѣшай лопаткой въ тазикѣ на льду до

тѣхъ поръ, пока застынетъ. Сіи кули употребляй, на какой угодно супъ, по ложкѣ или по двѣ.

—※※※—

V.

КРАСНЫЕ КУЛИ.

Спрессировавъ (*) въ маслѣ разные коренья, положи въ нихъ крѣпкаго бульена; прибавя туда вышесказанныхъ бѣлыхъ кулей и вливъ 2 стакана малаги или мадеры, осади на огнѣ, процѣди сквозь салфетку и, мѣшая на льду лопаткой, застуди. Сихъ кулей клади въ красные супы и соусы столько, сколько почтешь нужнымъ.

—※※※※※—

(*) Поджаривъ.

VI.

РАЗНЫЕ СУПЫ:

1. *Алятартю Французскій, на 15 персонъ, изъ приготовленнаго бульена съ гребешками, сладкимъ мясомъ, кнелью и мадерой.*

Ошпаривъ телячью головку, очисти, перемой и вари ее въ соленой водѣ до тѣхъ поръ, пока поспѣетъ; вынувъ вонъ, вынь изъ головки мозгъ, а щеки срѣжь, вынимая на круглую выемку, за неимѣніемъ которой дѣлай это ножемъ, и накорбуй (*); обланшировавъ 2 ф. сладкаго мяса, съ котораго сними перепонку, и $\frac{1}{2}$ ф. гребешковъ, кои ошпарь и положи въ холодную воду, вари въ бульенѣ въ особенной кострюлѣ пока поспѣютъ; сладкое мясо изрѣжь штучками, а крупные гребешки по-

(*) Нарѣжь разными фигурными штучками.

поламъ и сдѣлай кнель такимъ образомъ: изъ отнятой телятины отъ бульену выбери жилки, изруби мѣльче и истолки въ ступкѣ; 10-копеечный бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молокѣ, отожми и положи въ толченый кнель; въ $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла положи 2 яица, соли и перцу, протри на сито и клади чайной ложкой на масляный плафонъ (*); наливъ горячей воды, вскипяти два раза и откинь на ситку; разныхъ кореньевъ по 3 штуки очисти и изшинкуй; положа туда $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, немного поджарь и накати краснымъ бульеномъ сквозь салфетку; въ сей супъ клади сладкое мясо, гребешки, головку и кнель, прокипяти три раза и очисти отъ пѣны и сала; при отпускѣ влей стаканъ мадеры и положи очищенный свѣжій лимонъ.

(*) Плафонъ, или сковорода.

2. *Пигусъ, полевой фриштикъ.*

Накрошивъ сухариками говядину, баранину и ветчину, обжарь покрѣпче; положа также сухариками огурцовъ, обжарь ихъ въ маслѣ; положа муки по пропорціи, накати бульеномъ, приквась хорошимъ квасомъ и огуречнымъ разсоломъ и дай кипѣть; когда онъ поспѣетъ, то забѣли сметаной и положи рубленой зелени петрушки и укропу, свѣжій лимонъ, съ котораго корка должна быть счищена, влей стаканъ бѣлаго вина и положи зернистаго перцу по пропорціи.

3. *Изъ моркови.*

Положи въ кострюлю баранину, курицу и ветчину; когда мясо вполовину поспѣетъ, то положи въ супъ моркови, рѣпы, сельдери и другихъ кореньевъ, нарѣзанныхъ штучками пофигурнѣе, также цѣ-

лую луковицу и два небольшіе изрѣзанные начетверо кочешка капусты, называемой сафой; сдѣлавъ самую тоненькую подпалку (*), дай кипѣть; при отпускѣ на столъ положи петрушки.

4. *Нѣмецкій съ разными кореньями и зеленью.*

Положивъ въ кострюлю говядину и курицу, поставь ее на плиту чтобъ прокипѣла; потомъ надѣлавъ изъ рѣпы разныя фигурки, положи въ кострюлю, когда мясо поспѣетъ вполовину; сіи коренья немного поджарь въ маслѣ съ мукою; какъ скоро супъ поспѣетъ, то присоли, а при отпускѣ за столъ положи рубленой и вымытой свѣжей петрушки и по вкусу тертаго хорошаго мушкатнаго орѣшку.

(*) Подпалку сдѣлай такимъ образомъ: растопивъ коровьяго масла погорячее, положи пропорціонально съ масломъ муки и поджарь хорошенько.

Примѣчаніе 1. Мясо должно быть разбито штуками.

Примѣчаніе 2. Сказанную рѣпу накати краснымъ бульеномъ.

5. *Руской сморчковый.*

Перемывъ 4 ф. хорошей говядины и курицу, налей ихъ водой и поставь кипѣть; какъ скоро мясо вполовину поспѣетъ, отбери покрупнѣе 30 сморчковъ, перемой ихъ, а оставшіеся мѣлкіе сморчки и корешки изруби; положа въ кострюлю коровьяго масла $\frac{1}{4}$ ф., изрѣзанной кусками ветчины 1 ф., разныхъ мѣлко нашинкованныхъ кореньевъ по пропорціи и изрубленныхъ сморчковъ половину, все сіе хорошенько поджарь и положа туда по пропорціи муки, накати бульеномъ. Разбивъ говядину и курицу штуками, положи въ супъ и поставь кострюлю на плиту; когда вскипитъ, пѣну счисти и накрой крышкой; въ оставшіеся рубленые сморчки по-

ложи вареныхъ яицъ, немного масла, Французскаго бѣлаго хлѣба, соли, петрушки и укропу, хорошо изрубленныхъ, а чтобы фаршъ связался, то прибавь туда по пропорціи сырыхъ яицъ и, начинивъ симъ сморчки, клади ихъ въ супъ. Когда онъ совершенно будетъ готовъ, то влей въ него сметаны и посыпь зеленью.

6. *Разсольникъ.*

Перемывъ 5 ф. говядины, налей ее водой и поставь кипѣть; когда вскипитъ, то пѣну сними; положивъ туда рѣпы и моркови, увари помягче; накрошивъ помѣльче соленыхъ огурцовъ, петрушки, сельдери, пырею и нарѣзавъ кусками ветчину, поджарь все сіе въ чухонскомъ маслѣ; потомъ положа немного муки, также поджарь; послѣ сего накати хорошимъ бульеномъ цыплятъ, коихъ начини

подъ кожу яичнымъ фаршемъ съ укропомъ и зеленью и положи въ разсольникъ, въ который, когда онъ поспѣетъ, всыпь рубленой петрушки и укропу и забѣли сметаной; при отпускѣ циплятъ лимонъ разрѣжь на половинки или четвертинки.

Примѣчаніе: Приквасить разсоломъ.

7. *Изъ сухаго гороха.*

Сдѣлавъ щелокъ, дай ему отстояться; потомъ взявъ сухаго гороха, налей его симъ щелокомъ и кипяти до тѣхъ поръ, пока шелуха будетъ сходить; послѣ чего три его руками и промывай въ холодной водѣ разъ восемь; вымывъ, поджарь шинкованнаго луку и петрушки въ чухонскомъ маслѣ и накати бульеномъ, который долженъ быть сдѣланъ изъ говядины и телятины; положа въ сей

бульенъ горохъ, кипяти его, и потомъ протри два раза сквозь сито; сваривъ свѣжепросольный языкъ и нарѣзавъ оный сухариками, положи его въ супъ, туда же жареныхъ сосисекъ и обжареныхъ гренковъ; послѣ сего подавай на столъ.

8. *Французскій изъ качаннаго салата.*

Съ передней четверти телятины обрѣжь мякоть, а изъ кости и грудинки, изрубленныхъ кусками, составь слѣдующій бульенъ; положи въ кострюлю 4 фун. говядины, налей водою и дай кипѣть; счистивъ пѣну, нашинкуй разныхъ кореньевъ и, поджаря въ чухонскомъ маслѣ, накати онымъ бульеномъ; перебравъ телятину, положи ее въ супъ и смотри, чтобы она не перепрѣла; съ обобранной телятины мякоть изруби помѣльче и, положа въ нее чухонскаго масла, бѣлаго Французскаго хлѣба, зелени и пер-

цу, руби какъ можно мѣльче; туда же прибавь 3 сырыхъ яйца и толки въ ступкѣ помягче и наконецъ симъ фаршемъ начинивай салатъ, который обланширь и смазывай яицами; нафаршировавъ, свяжи нитками и клади въ супъ, пуская туда же съ ложки оставшійся фаршъ и изрѣзанный путорлакъ и щавель. Когда нужно будетъ подавать къ столу, то положи гренковъ и мушкатнаго орѣшку; при отпускѣ нитки съ салата сними и разрѣжь кочешки салатные пополамъ, или четвертинками.

9. *Нѣмецкій ля-рень.*

Разбивъ штуками хорошую телятину и таковую же курицу, положи ихъ въ кострюлю, налей водой и поставь на плиту, чтобъ вскипѣло; когда поспѣетъ, то изотри два бѣлыхъ Французскихъ хлѣба и размѣшай ихъ на яицахъ, сливкахъ

и зеленой петрушки; по вскипѣніи вылей въ сей супъ и мѣшай ложкою; когда прокипитъ, тогда подавай на столъ.

10. *Супъ-шарай.*

Разбивъ штуками баранину и утку, положи ихъ въ кострюлю, налей водой и поставь на плиту, чтобъ вскипѣло; поджаривъ кореньевъ петрушки въ мукѣ и чухонскомъ маслѣ, накапи бѣлымъ бульеномъ и положи немного ветчины. Когда все вышесказанное вполовину поспѣетъ, то положи въ тужь кострюлю рубленой зелени петрушки; истерѣвши два Французскихъ хлѣба и разведя оные на яицахъ и сливкахъ, положи въ нихъ топленаго масла; смѣшавъ все хорошенько, разогрѣй сковороду и на нее вылей сей смѣшанный хлѣбъ и запеки; когда же онъ поспѣетъ, то искроши его сухариками и когда по-

давать къ столу, клади ихъ въ сей супъ.

11. *Супъ-лапша.*

Разнявъ на штуки баранину и курицу, положи въ кастрюлю, налей водой и поставь кипѣть. Лапшу замѣси изъ крупичатой муки на яицахъ, изшинкуй ее помѣльче и засыпь оною супъ; когда подавать на столъ, натри на тарелку пармезану и подай къ сей лапшѣ.

12. *Съ клецками.*

Разнявъ говядину и курицу, положи въ кастрюлю, налей водой и поставь кипѣть, и когда поспѣютъ, то отставь прочь; клецки дѣлай такъ: положи въ кастрюлю муки и 6 яицъ, масла чухонскаго, сливокъ и размѣшивай такъ, какъ обыкновенно отбиваются клецки; положи соли, зелени петрушки и выпускай ложкой, потомъ плотнѣе

закрой крышкой; остальной раствор разведи бульеномъ и вылей въ сіи клецки и когда супъ поспѣетъ, то подавай его на столъ.

Примѣчаніе. Клецки также можно дѣлать изъ сайки или сухарей, размоченныхъ въ молокѣ и поджаренныхъ въ маслѣ, положа въ нихъ по пропорціи яицъ.

13. *Супъ-толкачики.*

Разнятую курицу и баранину положи въ кострюлю, налей водой и поставь кипѣть. Замѣси на яицахъ тесто такъ, какъ для лапши, разсучи какъ можно тоньше и рѣзцомъ помѣлче рѣжь четвероугольныя штучки; когда супъ вполовину поспѣетъ, засыпай его сими толкачиками; когда же супъ будетъ готовъ, положи въ него рубленой петрушки, укропу и подавай на столъ.

14. *Супъ-куцманъ.*

Разнявъ курицу и баранину, положи ихъ въ кострюлю, налей водой

и поставь кипѣть; отбей растворъ такъ, какъ оный обыкновенно отбивается на молокѣ и яицахъ, положа туда петрушки и соли. Когда курица и баранина поспѣютъ, положи ихъ въ растворъ и порумянѣе обжарь въ маслѣ; оставшійся растворъ разведи бульеномъ и процѣдивъ сквозь ситку, положи туда рубленой петрушки и свѣжаго лимона; когда же нужно будетъ отпускать къ столу, то положи въ это обжареную курицу и баранину.

15. *Съ макаронами.*

Разнявъ курицу и телятину, поступай по вышесказанному; когда поспѣютъ, то макароны обланширь и обливъ холодной водой, перебери и положи ихъ въ сей супъ, куда прибавь рубленой петрушки; когда будетъ готовъ, то отставь съ огня.

16. *Съ вермишелью.*

Съ телятиной и курицей поступай по вышесказанному; когда онѣ вполовину поспѣютъ, то обланшировавъ вермишель, положи ее въ супъ, къ коему при подаваніи на столъ подай тертаго пармезану, или Голландскаго сыру.

17. *Супъ-калья съ курицей.*

Обланшировавъ, разбей курицу помѣльче кусками, искрошивъ кореньевъ петрушки, сельдери, луку сухариками и, обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ; положа немного муки, накати бульеномъ, куда положи кусокъ ветчины и разнятую курицу, поставь кипѣть, и когда супъ поспѣетъ, то положи телячьяго фаршу, лимонъ, рубленой зелени петрушки, и отставь прочь.

18. *Съ бараньими головками.*

Обланширъ, очисти и переберь хорошенько головки отъ маленькихъ

барашковъ, черепъ съ мозгу сломи, а головки, ушки и щеки разбей на штучки; накроша кореньевъ петрушки и сельдери, обжарь въ чухонскомъ маслѣ; положа туда немного муки и накатя бульеномъ, положи туда же головки, кусокъ ветчины и дай кипѣть; когда поспѣетъ, то положи рубленой зелени петрушки и укропу; ежели хочешь, то разрѣзавъ головки вдоль, обжарь ихъ въ растворѣ и когда подавать на столъ, положи ихъ въ супъ.

19. *Супъ-потрохъ.*

Обланширь и переберн потрохъ, а кости изъ ногъ выломай; нашинковавъ разныхъ кореньевъ, поджарь въ маслѣ и положа муки, накати бульеномъ и поставь кипѣть, положа туда же хорошаго фаршу; когда супъ будетъ готовъ, то положи въ него свѣжій лимонъ и рубленой зелени петруш-

ки; фаршъ дѣлай изъ телятины, курицы, чухонскаго масла, яицъ, бѣлаго хлѣба, перцу и соли.

Примѣчаніе. Предъ отпускомъ къ столу влей въ супъ стаканъ хорошей малаги.

20. *Съ перловой крупой.*

Съ разнятой бараниной и курицей поступай по вышесказанному, и когда онѣ вполовину поспѣютъ, то вымывъ и хорошенько обланшировавъ перловую крупу; откинь ее на рѣшето и обливъ холодной водой, положи въ супъ вмѣстѣ съ искрошенными кореньями петрушки, сельдери; когда же онъ совсѣмъ поспѣетъ, то положи рубленой зелени петрушки.

21. *Съ сельдери.*

Съ телятиной и курицей поступай по вышесказанному, и когда онѣ вполовину поспѣютъ, положи въ супъ сельдери, краснаго бульену, ветчины; коль скоро супъ будетъ

готовъ, опусти въ него сдѣланныхъ изъ бѣлаго хлѣба и обжаренныхъ въ маслѣ гренковъ, зелени и мушкатнаго орѣшку.

22. *Изъ чечевицы.*

Положа въ кострюлю чухонскаго масла, накроши туда кореньевъ петрушки, моркови, рѣпы, сельдери и пусторнаку; баранину поджарь въ вольномъ духу, и когда поджарится румяно, накати все сіе бульеномъ и поставь кипѣть; туда же положи и особо разваренную чечевицу и когда она поспѣетъ, то протри ее сквозь сито и положи въ сей супъ, опустя туда же свѣжепросольный языкъ, жареныхъ сосисекъ, гренковъ и мушкатнаго орѣшку.

23. *Супъ-антреме изъ рѣпы.*

Обланширь телятину; нашинковавъ кореньевъ, поджарь въ кострюлѣ съ мукою и чухонскимъ масломъ; очистя покруглѣй рѣпу и

вычистивъ изъ нее нутръ вынимальной ложкой, начини фаршемъ и положа въ тужъ кострюлю, накати бѣлымъ бульеномъ; когда супъ вполовину поспѣетъ, накатай фаршу и положи въ сей же супъ, прибавивъ туда рубленаго щавелю, свѣжаго кервелю, зелени петрушки и укропу; когда супъ будетъ готовъ, опусти въ него гренковъ и корбованныхъ соленыхъ лимоновъ.

24. *Красный съ уткой.*

Накроши свѣжей бѣлой капусты и положа въ нее ветчины, чухонскаго масла и кореньевъ петрушки и сельдери, поджарь на вольномъ огнѣ, чтобъ было румяно, а потомъ накати краснымъ бульеномъ; обжаривъ утку, положи туда же, и когда будетъ готово, то отставь прочь; предъ подачею на столъ положи въ супъ жареныхъ сосисекъ и гренковъ.

25. *Красный.*

Обжаривъ морковь, рѣку, сельдери и разные коренья, положи въ нихъ обланшированныя и разнятыя курицу и телятину, накатя ихъ краснымъ и бѣлымъ бульеномъ; когда поспѣютъ, то отставь; при подачѣ за столъ положи жареныхъ сосекъ, или гренковъ, и мушкатнаго орѣшку.

Примѣчаніе. За неимѣніемъ сосисекъ сдѣлай кнель изъ телятины, бѣлаго хлѣба, чухонскаго масла, дѣлая сіе ложкою и пуская въ оный въ супъ.

26. *Супъ - митуне.*

Съ обланшированной телятиной поступай по вышесказанному; вымывъ въ водѣ сельдери, кервель, щавель, путорлакъ и кочанный салатъ, изрѣжь, все вмѣстѣ поджарь въ чухонскомъ маслѣ и накати бѣлымъ бульеномъ; положа въ это телятину, дай кипѣть; когда подавать на

столъ, опусти въ супъ поджареныхъ гренковъ и мушкатнаго орѣшку.

Примѣчаніе. Предъ отпускомъ положи двѣ ложки кулей и дай два раза прокипѣть.

27. *Украинскій.*

Заранѣе очистивъ и вымывъ рубецъ въ перемѣнной водѣ, чтобы не пахло, свари его въ соленой водѣ, чтобы поспѣлъ вполовину, потомъ искроши его не очень мѣлко и поджарь съ кореньями въ кострюлѣ съ чухонскимъ масломъ; положа туда муки и накатя бульеномъ, дай кипѣть; потомъ опусти въ него курицу и телятину, и когда поспѣетъ, посыпь рубленой зелени петрушки; предъ подачею на столъ забѣли свѣжею сметаной.

28. *Съ сладкимъ мясомъ.*

Обланширивъ и очистивъ 5 ф. сладкаго мяса, положи вмѣстѣ съ нимъ въ кострюлю чухонскаго ма-

сла, кусокъ ветчины и поджарь; потомъ прибавя немного луку, накати хорошимъ бульеномъ, и когда будетъ кипѣть, положи въ него хорошихъ нафаршированныхъ сморчковъ, немного труфелю, зелени петрушки, укропу, кервелю и портулаку, а предъ подачею на столъ приправь раковымъ масломъ, опустя въ сей супъ вычищенныя раковыя шейки, обжаренные гренки, по пропорціи соли и мушкатнаго орѣшку.

29. *Польскій.*

Накрошивъ разныхъ кореньевъ, обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ, накати хорошимъ бульеномъ и опустя туда же ветчины, дай кипѣть; положи въ сей супъ мякишъ изъ Французскаго хлѣба и двѣ рубленыя селедки; когда вскипитъ процѣди его сквозь ситку и, поджаривъ особенно мѣлко искрошеный лукъ, накати его процѣженною жидкостію и немного

протертымъ супомъ, чтобы было густовато; потомъ опустя въ него бутылку рейнвейна, дай кипѣть; когда поспѣетъ, предъ подачею на столъ положи мѣлко рубленой зелени петрушки.

30. *Тертый съ кореньями.*

Нашинковавъ мѣлко разныхъ кореньевъ, положи ихъ въ кострюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ и хорошенько обжарь, чтобъ упрѣли; потомъ положи туда кусокъ ветчины, накати лучшимъ бульеномъ и дай кипѣть; когда поспѣетъ, то коренья протри сквозь сито, положи соли, мушкатнаго орѣшку и обжаренныхъ гренковъ.

31. *Итальянскій.*

Вымывъ, перебравъ и обланшировавъ молодой шпинатъ, мѣлко изруби его въ водѣ съ солью и обжарь въ чухонскомъ маслѣ; положивъ немного муки, накати сливками, дай

кипѣть и когда прокипитъ, направь лезономъ съ тремя желтками; положа тертаго пармезану и 3 сбитыхъ бѣлка, все сіе смѣшай; прибавя соли, перцу и мушкатнаго орѣшку, дай остыть и раскладывай въ тонко разсученное тесто, завертывай стручками, обрѣзывай рѣзцомъ, клади въ хорошій сильно кипящій бульенъ и дай кипѣть; не забудь каждый стручекъ наколоть булавкой, чтобъ они не перелопались, и подцвѣти немного краснымъ бульеномъ; при отпускѣ положи соли, перцу, мушкатнаго орѣшку и рубленой зелени.

32. *Польскій со стручками.*

Искрошивъ мѣлко сладкаго мяса, куриныхъ филейчиковъ, куриныхъ же печенокъ, чернаго труфелю, обжарь съ лукомъ шерлотомъ и зеленью, послѣ чего, положивъ немного муки и канзамею, дай вскипѣть; заправивъ лезономъ, положи

соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, дай остынуть и раскладывай въ такое же сдобное тѣсто, обрѣзывай стручками, клади въ такой же кипящій бульенъ, накалывай ихъ булавкой, или изжарь въ маслѣ, положа въ сказанный бульенъ подцвѣти краснымъ бульеномъ, и прибавь соли, перцу и мушкатнаго орѣшку.

Примѣчаніе. Предъ отпускомъ къ столу влей въ супъ полстакана мадеры.

33. *Луковый паташъ.*

Искрошивъ лукъ сухариками, обжарь его порумянѣе въ чухонскомъ маслѣ и положа туда кусокъ ветчины, накати хорошимъ бульеномъ и дай кипѣть; при отпускѣ къ столу положи соли, перцу, зелени и обжаренныхъ гренковъ.

34. *Французскій.*

Изрубя мѣлко щавель, обжарь его въ чухонскомъ маслѣ и положа

немного муки и кусокъ ветчины, накати хорошимъ бульеномъ и дай кипѣть; при отпускѣ заправь лезономъ, опусти въ него выпускныя яицы, гренки, соль, перецъ и мушкатный орѣшекъ.

Примѣчаніе. Лезонъ дѣлается изъ двухъ яицъ, сбитыхъ со сливками.

35. *Французскій со спаржей.*

Изрѣжь молодую спаржу; цвѣтную капусту разобравъ на маленькіе кочешки, обланшируй и накати хорошимъ бульеномъ, куда положи рубленаго щавелю, кочаннаго салату, путорлаку, зелени петрушки, укропу, и дай кипѣть; подцвѣтивъ краснымъ бульеномъ, положи соли и мушкатнаго орѣшку; кнель выпусти съ ложки.

36. *Рускій въ тыквѣ.*

Вверху спѣлой тыквы вырѣжь хорошенько кружокъ, чтобы послѣ можно было симъ кружкомъ накрыть сказанную тыкву; изъ нее сѣмена

всѣ вычисти, равно и все то, что въ ней есть. Вычистя 2 пары молодыхъ циплятъ и пару свѣжихъ рябчиковъ, разними ихъ по частямъ; накорбовавъ рѣзчикомъ и нарѣзавши маленькими кружечками кореньевъ петрушки, пусторнаку, сельдери, пырею и немного моркови, поджарь въ чухонскомъ маслѣ; всыпавъ небольшое количество муки, немного накати хорошимъ бульеномъ, въ который положи разнятыхъ циплятъ и рябчиковъ, дай вскипѣть одинъ разъ и составя съ огня, клади въ тыкву; сдѣлавъ изъ телятины съ сливочнымъ масломъ кнель, положи перцу, зелени, бѣлаго хлѣба и яицъ, накатай шариками, обланшируй въ кипяткѣ и клади рядъ циплятъ, шариковъ и сосисекъ; нашпиговавъ 2 луковицы корицей и гвоздикой, положи туда же вмѣстѣ съ мушкатнымъ орѣшкомъ и лавровымъ листомъ; очистя

свѣжій лимонъ, изрѣжь кружками, сѣмячки вынь, и положи все сіе въ тыкву, также тыквеннаго мяса, бутылку хорошаго медоку, накладывая такъ, чтобъ тыква была не такъ полна, въ которую положи всѣ спрессированные коренья, прибавя бульену, оставшагося отъ цыплятъ; изъ пшеничной муки замѣси на водѣ тесто, которое раскатай, а тыкву накрой крышкой и замажь тестомъ такъ, чтобъ тыквы нигдѣ не было видно и чтобъ духъ нигдѣ не шелъ; изрубивъ петрушку и укропъ, посыпь ими тыкву и замѣть крышку ножемъ, чтобъ можно было на столѣ снять, послѣ чего тыкву поставь въ печь на сковородѣ, и когда будетъ готова, то въ тестѣ и подавай на столъ.

Примѣчаніе. Сію тыкву, такимъ образомъ изготовленную, можно брать въ дорогу, замѣчая только то, что соку въ нее должно лить менѣе и когда вынешь изъ печки, то крышку

взрѣжь, супъ остуди, прибавь хорошаго галантиру и накрой, чтобъ застыло.

37. *Съ сладкимъ мясомъ.*

Нашинковавъ моркови и рѣпы, спрессируй въ маслѣ и положивъ кусокъ ветчины, накати бульеномъ и дай кипѣть; когда будетъ готовъ протри сквозь сито и положа въ кострюлю фунтъ щавелю и бѣлыхъ кулей, накати бульеномъ и дай кипѣть. Взявъ 3 ф. сладкаго мяса, 2 ф. амуретовъ, 1 ф. гребешковъ, все оное обланшируй, ошпарь и свари въ брезѣ; когда поспѣетъ, откинь на сито, выбери, перетри салфеткой и все сіе положи въ супъ; сваривъ 30 раковъ, спинки ихъ очисти и изъ 2 рябчиковъ сдѣлай самую нѣжную кнель, которою нафаршировавъ раки, положи ихъ въ супъ, въ который посыпь разной рубле-

ной зелени и положи крѣпкаго бульена; послѣ сего супъ готовъ.

38. *Итальянскій куцманъ.*

Нашинковавъ кореньевъ, спрессируй ихъ, накати бульеномъ и дай кипѣть; изъ задней четверти телятины сдѣлай фаршъ съ бѣлымъ хлѣбомъ, чухонскимъ масломъ, перцемъ, солью, мушкатнымъ орѣшкомъ и сырыми яицами. Подслоя формочки масломъ, накладывай въ нихъ фаршъ; изъ 2 паръ рябчиковъ вынь филеи и припустя на сотейники, изшинкуй мѣлко, заправь бешимель, положи въ филейчики, застуди, накладывай въ формочки, замажь тѣмъ же фаршемъ и свари въ водѣ. Когда все будетъ готово, то выклади все вышеозначенное въ суповую чашку; вливъ туда же по пропорціи мадеры, прибавь свѣжаго лимону, мушкатнаго орѣшку, и подавай на столъ.

39. *Съ куропатками.*

Накрошивъ разныхъ кореньевъ сухариками, спрессируй ихъ и накати бульеномъ. Взявъ 3 пары куропатокъ, мясо съ костей сними и нафаршировавъ фаршемъ, свари въ брезѣ; $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго мяса обланширъ и все сіе положи въ супъ; также обланширъ спаржу, и при отпускѣ куропатокъ разбей ихъ штуками, положи въ супъ, прибавя туда зелени и свѣжаго лимона по пропорціи.

Примѣчаніе. При отпускѣ къ столу влей въ супъ стаканъ бѣлаго вина.

40. *Съ груздями.*

Положи въ кострюлю свѣжепросольныхъ груздей и нашинковавъ кореньевъ, положи тудажъ цѣлую луковицу, спрессируй въ маслѣ, накати бульеномъ и дай кипѣть; обланшировавъ 3 пары циплятъ и разбивъ ихъ на штуки, положи въ супъ и выпусти въ воду свѣжихъ яицъ; при отпускѣ клади яицы, цыплятъ, зелень, и супъ готовъ.

41. *Съ опенками.*

Вымывъ опенки, изруби мѣльче съ солью, спрессируй въ чухонскомъ маслѣ, накати бульеномъ и дай кипѣть; взявъ 3 пары рябчиковъ, сними съ костей мясо, фаршируй фаршемъ и припусти въ маслѣ; при отпускѣ положи ихъ въ супъ.

42. *Французскій.*

Накрошивъ коренья сухариками, спрессируй ихъ, накати хорошимъ краснымъ бульеномъ, положи чухонскаго масла и нарѣжь ветчины штучками; возьми 1 ф. куриныхъ гребешковъ и 2 ф. сладкаго мяса, обберн ихъ и ошпаривъ свари въ брезѣ; когда будутъ готовы, также обберн и положи въ супъ; поджаривъ зелени, при отпускѣ положи онуя въ супъ вмѣстѣ со сливочнымъ масломъ.

43. *Супъ-амлетъ съ яичницой.*

Нашинковавъ кореньевъ, спрессируй ихъ, положа немного муки, накати хорошимъ бульеномъ и дай

кипѣть; взявъ бѣлаго хлѣба, нашинкуй мѣлко и намочи въ сливкахъ; когда размокнетъ, отожми, положи масла, яицъ, перцу и соли, размѣшай, налей на сковороду, поставь въ печь, заполируй, и когда будетъ готово, рѣжь сухариками; при отпускѣ клади зелени.

44. *Изъ налимовъ.*

Вынувъ изъ налимовъ молоки, свари сихъ налимовъ; развари бѣлый хлѣбъ и когда онъ поспѣетъ, протри его сквозь ситку, разведи бульеномъ и положи молоки въ супъ; взявъ одну бутылку мадеры, отожги бумагой и, осадивъ, вылей при отпускѣ въ супъ.

Примѣчаніе. Къ сему супу подается изшинкованный сухариками бѣлый сушеный хлѣбъ.

45. *Итальянскій съ пирожками.*

Нашинкуй труфелю; взявъ бульену, оттяни его и накати имъ труфель; положивъ крѣпкаго буль-

ену, сдѣлай маленькіе пирожки съ сырымъ телячьимъ фаршемъ, въ который положи перцу, мушкатнаго орѣшку и сыру; пирожки обланширь и откинувъ на рѣшето, смажь масломъ, сверху засыпь сыромъ и въ печкѣ околируй. При отпускѣ положи въ супъ, прибавя туда зелени; труфель же изъ бульена вынь.

46. *Съ фаршированной лапшой.*

Замѣся на яицахъ съ мукою тесто, разсучи его потоньше; сдѣлавъ изъ рябчиковъ хорошій кнель, намажь онымъ лепешку и свернувъ кружкомъ, изрѣжь также кружками, и положи на сито; испрессировавъ въ сливочномъ маслѣ разныхъ кореньевъ, накати ихъ хорошимъ бульеномъ и давъ вскипѣть, опусти въ лапшу; при отпускѣ посыпь зеленью, мушкатнымъ орѣшкомъ и укропомъ.

VII.

РАЗНЫЯ ШТИ.

1. *Крапивныя зеленыя.*

Перебравъ и перемывъ молодую крапиву, откинь оную на рѣшето, отожми и изруби помѣльче; изрѣзавъ 5 ф. хорошей говядины кусками, перемой, вскипяти оную въ водѣ, снимай пѣну почище и когда вполовину поспѣетъ, положи въ особую кострюлю $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго масла, 1 ф. изрѣзанной кусками, но безъ кожи, ветчины, двѣ мѣлко-изшинкованныя луковицы, поджарь все это немного и положи туда же крапиву, поменѣе горсти крупичатой муки и поджарь хорошенько; потомъ перебравъ говядину, положи въ сію кострюлю и сквозь ситку накати бульеномъ; когда будетъ поспѣвать, приквась кислыми штями, положи 2 ложки хорошей сме-

паны и прокипяти хорошенько; предъ отпускомъ положи зелени петрушки, укропу и очищенныхъ вареныхъ яицъ, разрѣзанныхъ половинками, или четвертинками.

2. *Печныя въ горшкѣ.*

Взявъ 4 ф. говядины отъ грудины, также курицу и утку, разбей ихъ штуками, перемой, вскипяти и выбравши положи въ горшокъ кислой капусты, моркови, рѣпы, соли и муки по пропорціи, накати сквозь сито тѣмъ самымъ бульеномъ, въ которомъ кипячена провизія и положа хорошей сметаны, накрой горшокъ крышкою, края которой обмажь тестомъ, поставь въ печь въ вольный духъ, и когда щи поспѣютъ, то горшокъ вынь и отмазавъ крышку, подавай на столъ.

Примѣчаніе. Должно стараться, чтобы говядина, курица и утка были молодыя и наблюдать, дабы щи не перепрѣли; для сего должно имѣть въ

соображенiи теплоту печную, потому что малая теплота требуетъ лишнiй часъ стоянiя горшка въ печи, а большая теплота требуетъ меньшаго стоянiя сего горшка.

3. *Лѣнивыя.*

Изрѣзавъ кочанную капусту въ штуки, положи говядину, баранину, курицу и ветчину въ кострюлю и поставь кипѣть; капусту же сперва обланширь и вмѣстѣ съ нею туда же клади морковь, рѣпу и лукъ; подквася и подправя мукою съ масломъ, дай кипѣть; когда поспѣютъ, то при отпускѣ положи рубленой петрушки и забѣли сметаною.

Примѣчанiе. Капусту и коренья клади тогда, когда говядина вполовину поспѣетъ, стараясь между тѣмъ, сколько возможно, чтобъ баранина и курица не перепрѣли.

VIII.

УКРАИНСКІЙ БОРЩЪ.

Взявъ 4 ф. говядины, офаршированную куринымъ мясомъ молодую курицу, мѣлко искрошенную свеклу, немного свѣжей капусты, перемытые коренья петрушки, пусторнаку и обжаренный въ маслѣ лукъ, все сіе накати бульеномъ и приквасивъ, положи туда ветчины и дай всему этому кипѣть; когда мясо вполовину поспѣетъ, положи $\frac{1}{4}$ ф. сарочинскаго пшена и сваря въ густую 10 яицъ, разрѣжь ихъ пополамъ; вынувъ, желтки начини бѣлки симъ фаршемъ: изрубивъ выреные желтки, положи туда говяжьяго сала, Французскаго хлѣба, соли, перцу, рубленой зелени, сырыхъ яицъ смажь яйцами, обжарь на сковородѣ и положи въ суповую чашку; при отпускѣ, забѣли сметаной и потри мушкатнаго орѣшку.

Примѣчаніе. Кому угодно, тотъ можетъ въ половинѣ кипѣнія опустить сосисекъ.

IX.

БУРАКИ ИЗЪ СВЕКЛЫ.

Искрошивъ мѣлко свеклу, коренья и лукъ, все сіе обжарь въ маслѣ и положа муки, накати бульеномъ; обланшировавъ говядину, курицу, баранину и ветчину, разбей штуками, приквась огуречнымъ разсоломъ, кислыми штями и дай кипѣть; когда вполовину поспѣетъ, то положи катанаго фаршу, или сосисекъ; при отпускѣ забѣли сметаною и положи рубленой зелени петрушки.

Примѣчаніе. Старайся, чтобы курица и баранина не пепрепрѣли; а кому угодно, можно въ эти бураки положить шинкованной поджареной капусты.

X.

СЕЛЯНКА СЪ СЕЛЕДКАМИ.

Ветчину помѣльче накроши сухариками, нарѣжь говядину и нашинковавъ луку и огурцовъ, положи кислой капусты и поджарь въ маслѣ; накатшивъ хорошимъ бульеномъ, положи селедку, приквась покислѣе и посыпь рубленымъ укропомъ. При отпускѣ положи сметаны, и селянка готова.

XI.

РАЗНЫЯ ХОЛОДНЫЯ.

1. *Ветчина съ свиными котлетами.*

Сваривъ окорокъ ветчины, сдѣлай подъ него разные ашпоты изъ зеленаго гороха, Турецкихъ бобовъ и разныхъ кореньевъ, нарѣзанныхъ различнымъ манеромъ; всѣ сіи ашпоты обланшировавъ, положи по разнымъ кострюлечкамъ съ чухон-

скимъ масломъ; прибавя кулей, припусти на плиту; взявъ свиныхъ котлетъ, отбей ихъ, посыпь солью, перцемъ и жарь на плафонѣ. Когда поспѣютъ, то накладывай на блюдо ветчину къ одной, а котлеты къ другой сторонѣ, ашпоты клади въ средину одинъ подлѣ другаго и полей тонкимъ соусомъ.

2. *Другимъ манеромъ.*

Изъ ржаной муки замѣси на водѣ тесто и онымъ обмажь окорокъ, посади его въ печь и когда онъ будетъ готовъ, вынь оттуда, очисти отъ теста, кожу сними, полей крѣпкимъ бульеномъ, посыпь мѣлкимъ сахаромъ и поставь въ печь, чтобы окорокъ получилъ колеръ; когда поспѣетъ, то рѣжь ломтиками и клади на блюдо къ одной сторонѣ, а къ другой говяжьи или свиныя котлеты, въ средину ихъ ашпотъ, облей соусомъ и подавай.

3. *Буженина изъ свѣжей свинины.*

Очисти хорошенько парную свинину и накорбовавъ кожу ножемъ, нашинкуй рѣпчатымъ лукомъ, положи соли и утри хорошенько лукомъ же, разведеннымъ немного кислыми штями; прибавя мяты и немного чесноку, положи на противень, вылей на окорокъ разведенный въ кислыхъ штяхъ лукъ и поставь на сутки или и болѣе въ холодное мѣсто; потомъ жарь и когда готово будетъ, то подавай на столъ; къ сей буженинѣ натри хрѣну, или подавай горчицу.

Примѣчаніе. Къ ней также подается особо изрѣзанный кружками жареный лукъ, накаченный тонкимъ бульеномъ и приквашенный лимоннымъ сокомъ.

4. *Буженина изъ индѣйки.*

Разними индѣйку по спинѣ; изшинковавъ 4 головки чесноку, положи въ чашку и прибавя туда не-

много мяты, потирай ложкой, послѣ сего разведи кислыми штями; положа индѣйку на блюдо, облей ее симъ сокомъ и дай стоять сутки; потомъ жарь и подавай на столъ, обливъ симъ сокомъ.

Примѣчаніе. Къ ней подается горчица.

5. *Маринованный штуфатъ.*

Взявъ хорошей говядины отъ огузка, нашинкуй его крупнымъ шпигомъ и ветчиною; положа въ большую кострюлю телятину, разныхъ спецій, ренскаго уксуса, бѣлаго вина бутылку, лавроваго листа и свѣжій лимонъ, накати бульеномъ, обмажь кострюлю тестомъ и дай вскипѣть; потомъ поставь въ горячую печь и когда поспѣетъ, то очисти яицами, сквозь салфетку вылей штуфатъ и дай застынуть. Подавай на столъ съ желеемъ, или рѣжь штучками и обкладывай филеемъ.

6. *Горячій бёфъ а-ля-модъ.*

Такуюже говядину нашпиговавъ шпигомъ, ветчиной и кореньями, положи въ кострюлю, влей туда двѣ бутылки пива, немного краснаго уксуса, долей водою, положи соли, перцу, лавроваго листу и поставь кипѣть; когда говядина будетъ мягка, вынь ее на блюдо, а сокъ процѣди въ чистую кострюлю, прибавь немного красныхъ кулей, положи цѣлую обжареную луковицу, дай кипѣть и обливъ говядину соусомъ, подавай на столъ.

7. *Другимъ манеромъ.*

Говяжій филей разбей на ломти и посыпавъ солью и перцемъ, изжарь на рошпорѣ, или на плафонѣ, облей краснымъ соусомъ изъ бульена съ шерлотомъ и обкладя кругомъ наскобленнымъ хрѣномъ и жаренымъ картофелемъ, подавай на столъ.

8. *Еще другимъ манеромъ.*

Нашинковавъ говяжій филей мѣлкимъ шпигомъ, положи въ маринадъ, а послѣ изжарь на вертелѣ и облей соусомъ Италіянскимъ, который приготовляется такъ: оставшіяся кости положи въ кострюлку, прибавь масла, припусти до колеру и накати хорошимъ бульеномъ; потомъ влей стаканъ бѣлаго вина, положи разныхъ кореньевъ, осади покрѣпче, процѣди сквозь салфетку и получишь Итальянскій соусъ, которымъ, какъ выше сказано, и облей говядину.

9. *Еще другимъ манеромъ.*

Говяжій филей разбей на ломти, посыпь перцемъ и солью, поваляй въ мукѣ и изжарь на сковородѣ въ маслѣ; послѣ положи на чистую сковороду, подлей свѣжей сметаны, положи рубленой петрушки, дай кипѣть, и когда поспѣетъ, то подавай на столъ.

10. *Бифстексъ изъ филею.*

Говяжій филей изрѣжь большими ломтями, хорошенько убей, пересыпь солью, перцемъ, рубленой петрушкой, шерлотомъ и жарь на рошпорѣ, или на плафонѣ; когда вполовину будетъ готово, смазывай чухонскимъ масломъ, клади въ кострюлю кусокъ на кусокъ и ставь на плиту, выдавливая сокъ крышкою; когда поспѣетъ, то облей онымъ сокомъ.

Примѣчаніе. Къ сему бифстексу подаютъ кранеты изъ картофеля съ Англійскимъ лукомъ.

11. *Другимъ манеромъ.*

Очисти говяжій филей и обрѣзавъ всѣ жилки, изрѣжь толстыми кусками, разбей немного скалкой, посыпь солью и перцемъ, изжарь на рошпорѣ, подлей соку изъ-подъ жаркова и приквась лимономъ.

Примѣчаніе. Къ нему подаются Турецкіе бобы и каштаны, кои при-

готовляются такъ: очистивъ и ошпаривъ каштаны, изрѣжь ихъ половинками и припусти въ красномъ винѣ.

12. *Еще другимъ манеромъ.*

Разбивъ говяжій филей на куски, пересыпь ихъ солью и перцемъ, положи на сковороду, облей чухонскимъ масломъ, прибавь шерлоту, рубленаго луку и петрушки, надави изъ лимона соку, накрой крышкой и поставь въ печь; подавай въ соку.

13. *Еще другимъ манеромъ.*

Заднюю часть телятины нашпиговавъ шпигомъ и ветчиною, свари въ брезѣ, положи разной специи и кореньевъ, влей бутылку вина, ренскаго уксуса и дай кипѣть; когда поспѣетъ, процѣди сквозь салфетку, оттяни яицами на огнѣ и вылей на оную телятину, которую положи въ глубокое блюдо, застуди и изрѣ-

завъ кусками, обкладывай галантиромъ и подавай.

14. *Еще другимъ манеромъ.*

Для рулета сними поросенка съ костей, и намажь фаршемъ, который приготовляется изъ телятины съ чухонскимъ масломъ, бѣлымъ хлѣбомъ, яицами, перцемъ, солью, истолченными въ ступкѣ; выложивъ амлетами, обланшируй морковью, которую нарѣжь кусками, потомъ нашпигуй ветчиной, зеленою петрушкою, солью, перцемъ, мушкатнымъ орѣшкомъ, вареными яицами, чернымъ труфелемъ и завернувъ въ салфетку, покрѣпче завяжи Голландскою ниткою, положи въ кострюлю, куда также положи поросячьи кости, телятину, разныхъ кореньевъ, специй, свѣжій лимонъ, влей уксусу, ренскаго бѣлаго и краснаго вина и поставь кипѣть; когда поспѣетъ, поросенка вынь, а галантиръ оттянувъ яицами, за-

студи и обложи сей рулетъ; рѣжь его кусками и обкладывай галантиромъ.

Примѣчаніе. Можно подавать къ нему уксусъ и горчицу.

15. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ съ костей свиную голову, присоли и натеревши ее селитрой, положи ее на 3 дни въ уксусный маринадъ съ разными духами; послѣ сего завернувъ ее такъ же, какъ и поросенка, въ салфетку, положи оную въ кострюлю съ телятиною, разными кореньями и спеціями, влей ренскаго укрусу, бутылку бѣлаго вина, свѣжаго лимона, два стакана Французской водки и поставь кипѣть; какъ скоро поспѣетъ, то голову остуди, а галантиръ оттяни яицами, застуди и обклади сказаннымъ галантиромъ.

16. *Еще другимъ манеромъ.*

Разнявъ поросенка штуками, свари его въ брезѣ, накрой шпигомъ,

положи разной специи, лавроваго листу, разныхъ кореньевъ, влей бутылку бѣлаго вина, ренскаго уксусу, положи свѣжій лимонъ, телятину и накатя бульеномъ, поставь кипѣть; когда поспѣетъ то галантиръ оттяни яицами, застуди и онымъ обложи поросенка.

17. *Еще другимъ манеромъ.*

Мясо заячье сними съ костей, какъ поросячье, и сдѣлавъ фаршъ съ телятиной, размажь по зайцу, кладя кусками ветчину, шпигъ, рубленый лукъ и труфели; завернувъ также, какъ и поросенка, свари въ брезѣ, положи телятины, всякой специи, лимону и разныхъ кореньевъ, влей бѣлаго вина бутылку и ренскаго уксусу; когда галантиръ поспѣетъ, то оттяни его яицами и застуди въ немъ зайца.

18. *Еще другимъ манеромъ.*

Хорошую индѣйку выпотроша, очисти какъ можно лучше и снявъ

спинное мясо съ костей, нафаршируй хорошимъ телячьимъ фаршемъ съ труфелемъ; зашивъ ниткой, оберни въ салфетку, положи въ брезъ вмѣстѣ съ телятиною и накрой шпигомъ, разными кореньями и спеціями, лавровымъ листомъ и ветчиною; туда же влей бутылку бѣлаго вина, ренскаго уксусу, положи свѣжій лимонъ и накатя бульеномъ, вари; когда поспѣетъ, индѣйку вынь и остуди, галантиръ оттяни яицами и пропустя сквозь салфетку, застуди въ немъ индѣйку.

Примѣчаніе. Подавай ее цѣльную, обложивъ кругомъ штучками изъ галантира.

19. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ для рулета индѣйку съ костей, выложи рулетами шпигомъ и ветчиной, обланширъ морковью, яицами, зеленою петрушкою, положи соли, перцу и мушкатнаго орѣшку, заверни въ салфетку такъ, какъ по-

ступалъ съ поросенкомъ и завязавъ крѣпко, положи въ кастрюлю съ ветчиною, говядиною, телятиною, разными кореньями и специями, свѣжимъ лимономъ, влей бѣлаго вина бутылку, ренскаго уксусу и накапя бульеномъ, положи соли и дай кипѣть; когда поспѣетъ, то индѣйку остуди, а галантиръ, оттянувъ яицами, застуди и облей имъ индѣйку.

Примѣчаніе. Индѣйку подавай изрѣзанную, обложивъ ее рубленымъ ланшпигомъ.

20. *Еще другимъ манеромъ.*

Нашпиговавъ индѣйку крупнымъ шпигомъ и ветчиной, заправь въ брезѣ, положа туда ренскаго уксусу, бутылку бѣлаго вина, телятины, разныхъ кореньевъ и специй; вливъ чумички три хорошаго бульену, посыпь соли и поставь кипѣть; когда индѣйка поспѣетъ, вынь ее вонъ, а галантиръ процѣди въ ситку,

оттяни яицами и пропустя сквозь салфетку, застуди въ семъ галантирѣ индѣйку и подавай разбивъ ее на куски и заливъ въ формы.

21. *Уборный винегретъ.*

Изжаривъ гуся и курицу, мясо сбери съ костей, положи на блюдо, полей прованскимъ масломъ, уксусомъ и горчицей, положи перцу, соли и все сіе смѣшавъ вмѣстѣ, уложи хорошенько по блюду такъ, чтобъ средина была пуста; накорбовавъ соленыхъ лимоновъ рѣзчикомъ и нарѣзавъ потоньше, обложи кругомъ винегретъ сими лимонами, а сверху солеными нарѣзанными сливами; положивъ средину чистаго галантиру, подавай на столъ.

22. *Французскій уборный винегретъ.*

Изжаривъ и обобравъ тетерева, пару рябчиковъ и каплуна, изрѣжь

ихъ косячками потоньше, а подливку сдѣлай изъ рубленыхъ анчоусовъ, Французскихъ капорсовъ, масла прованскаго, уксусу, перцу, горчицы и соли, что все положа въ кострюлю вмѣстѣ съ обобранною дичиною, смѣшай; послѣ, выложивъ на блюдо, убери капорсами, оливками, рублеными яицами, зеленью и солеными сливами; обложивъ кругомъ галантиромъ, подавай на столъ.

23. *Галантиръ.*

Ошпаривъ и очистивъ 20 телячьихъ ножекъ, вымый ихъ хорошенько и положа ихъ въ кострюлю вмѣстѣ съ говядиною, телятиною, разными кореньями, лукомъ, налей водою, вари до тѣхъ поръ, пока все перепрѣетъ и потомъ процѣдя сквозь сита, остуди, и сними сверху жиръ; разбивъ въ кострюлю 10 свѣжихъ яицъ, налей въ оную хорошаго уксусу, положи по немногу ко-

рицы, гвоздики, перцу, лавроваго листу, свѣжаго лимона и бѣлаго вина, что все сбей голичкомъ и вливъ въ застуженый ланшпигъ, поставь на плиту и бей до тѣхъ поръ голичкомъ, пока прокипитъ; послѣ чего содвинувъ къ краю и накрывъ плафономъ, положи на него жару, и когда оттянется, развяжи салфетку, которую перемѣняй до тѣхъ поръ, пока галантиръ будетъ чистъ и потомъ поддонникъ залей въ форму; когда застынетъ, убери низъ, и кладя желаемую дичь, заливай. Взявъ сказаннаго ланшпигу, влей въ кострюлку вмѣстѣ съ прованскимъ масломъ и выжавъ туда же лимоннаго соку, бей на льду лопаткой до тѣхъ поръ, пока галантиръ будетъ бѣлъ; форму выложи на блюдо, въ средину коего битый ланшпигъ.

24. *Солонина съ языкомъ.*

Положа въ холодную воду 6 ф. духовой солонины и свѣжій говяжій

языкъ, вари, чтобы вода немного кипѣла; къ нему сдѣлай ашпотъ изъ моркови и рѣпы, изрѣзанныхъ разными штучками, также изъ обланшированнаго гороху, что все положи по разнымъ кастрюлямъ, въ кои положи по ложкѣ кулей, понемногу чухонскаго масла и по вкусу немного сахару; прибавя бульену, поставь на плиту и когда солонина и языкъ поспѣютъ, ихъ очисти и нарѣзавъ кусками, клади солонину къ одной, а языкъ къ другой сторонѣ, рѣпу и морковь по краямъ блюда, а въ средину горошекъ; взявъ два корешка хрѣну, очисти его, наскобли и посыпь солонину съ языкомъ; потомъ облей ашпотнымъ соусомъ.

25. *Языкъ съ котлетами изъ телятины.*

Сваривъ и очистивъ соленый языкъ, сдѣлай къ нему котлеты изъ телятины; въ случаѣ же неимѣнія оной, изъ баранины; ашпотъ

къ нимъ приготовь изъ Турецкихъ бобовъ, картофеля и бѣлыхъ грибовъ. Въ остальномъ поступай такъ, какъ сказано въ No 24мъ о солонинѣ.

26. *Уборныя филеи въ галантирѣ.*

Очистивъ и заправивъ 3 пары цыплятъ, свари ихъ въ брезѣ и когда поспѣютъ, выложи на блюдо и застуди; когда они застынутъ, сними филей, очисти косточки у крылушекъ и обровнявъ филеи, сбей галантиръ съ прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ, распусти немного и бей на льду лопаткою до тѣхъ поръ, когда совершенно побѣлѣетъ; сбивъ какъ сметану, обмакивай въ это филеи, клади ихъ на чистую бумагу и застуди въ холодномъ мѣстѣ; въ оставшійся битый галантиръ прибавь шпинату, протертаго сквозь сито, и смѣшавъ сдѣлай конвертъ изъ бумаги и положа въ него галантиръ, убирай за-

стуженыя филеи по своему произволу; форму и поддонникъ залей галантиромъ и убери лимонами, вареными яицами и капорсами; съ ножекъ и хлупа циплятъ обобравъ мякоть, залей оную въ форму и когда застынетъ, выложи на блюдо, обклади кругомъ убранными филеями и подавай на столъ.

—⁂—

XII.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

1. *Рябчики на валавани.*

Ощипавъ и очистивъ 3 пары рябчиковъ, сними съ нихъ филеи и нашпиговавъ мѣлкимъ шпигомъ, положи на плафонъ и залей чухонскимъ масломъ; взявъ 1 ф. гребешковъ, 2 ф. сладкаго мяса, гребешки ошпарь, а сладкое мясо обланшируй и нашпигуй шпигомъ; намочивъ въ водѣ $\frac{1}{2}$ ф. амуретовъ,

всѣ жилки обрѣжь и изрѣзавъ въ два вершка длиною, нашпигуй трюфелемъ; сладкое мясо, амуреты и рябчиковыя филеи залей масломъ на плафонѣ и накрывъ масляной бумагой, припусти на маслѣ до готовности, а гребешки свари въ брезѣ съ лимоннымъ сокомъ также до готовности; изрубя рябчиковыя кости, положи въ кострюлю ложку чухонскаго масла и поставивъ на плиту, дай колеръ и налей краснымъ бульеномъ; положа немного специи, разныхъ кореньевъ и очищенную луковицу, осади хорошенько, процѣди и дѣлай валаванъ слѣдующимъ образомъ: взявъ муки крупичатой 2 ф., изъ 1 $\frac{1}{2}$ ф. оной замѣси тесто, въ которое положи одно яйцо соли, и кусокъ чухонскаго масла; замѣсивъ не такъ круто, утри хорошенько; вымывъ водахъ въ трехъ 1 $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, такъ, чтобъ соли не оста-

лось, раскатай тесто и на одну половинку онаго клади масло, а другою его закрой; збивъ скалкою края, раскатай потоньше, сложи концы съ концами и перегнувъ надвое, также раскатай, положи на листъ и поставь на ледъ; когда тесто застынетъ, то также какъ сказано раскатай и складывай, повторяя это 4 раза, а въ 5 й раскатавъ, дѣлай по блюду, на которомъ думаешь отпустить къ столу, по краямъ разныя штучки изъ оставшагося теста, клади оныя одну подлѣ другой, потомъ положи на листъ и ставь въ печь; когда готово будетъ, то клади на блюдо, а припущенныя филеи клади бортикомъ, между коими клади гребешки и сладкое мясо, а между сими гребешками и сладкимъ мясомъ шпигованные амуреты; въ процѣженный бульенъ положи по пропорціи красныхъ кулей и полстакана мадеры, куда вы-

дави половину лимона, очищенныхъ и спрессированныхъ въ маслѣ шампіоновъ, которые вскипяти раза два и соусомъ облей сказанныя филеи, а шампіоны клади въ средину и подавай на столъ.

2. *Въ рамкѣ съ свиристелями на гротани.*

Изрѣзавъ ломтиками пару телячьихъ печенокъ, спрессируй ихъ въ кострюлѣ въ маслѣ съ шинкованнымъ лукомъ, выложи на столъ и сруби помягче; истолокши въ ступкѣ немного размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба и 12 золотн. рубленаго шпигу, положи туда 2 яйца, мушкатнаго орѣшку и соли, перетолки все мѣльче, протри сквозь сито, прибавь крѣпкаго распущеннаго бульену 2 ложки и замѣси рамку на желтках какъ можно круче; раскатавъ не такъ тонко, сдѣлай круглую лепешку и обрѣзавъ оную по краямъ на блюдѣ, на которомъ намѣ-

ренъ подавать, оставшееся тесто перемни и раскатай длинную лепешку, нарѣжь пластинки въ вершокъ длины и накладывая на оную лепешку, смажь желтками, сверху защипи рѣзчикомъ или руками и поставь предъ печкой; когда позасохнетъ, наложи гротань и поставь въ печь до тѣхъ поръ, пока поспѣетъ; послѣ сего возьми свиристелей, выпотроши ихъ, заправь и нашпиговавъ, клади на плафонъ и залей масломъ; потомъ нашпиговавъ амуреты спрессированнымъ труфелемъ, припусти свиристелей до готовности въ маслѣ; сдѣлавъ рагу съ кнелью и сладкимъ мясомъ, накладывай свиристелей на рамку на гротань въ средину рагу, сверху ихъ гребешки, а сверху сихъ гребешковъ круглый труфель и облей соусомъ, называемымъ повратомъ; амуреты клади поперегъ между свиристелями, а кругомъ рамки нашпигованное сладкое мясо съ папашами;

симъ именемъ называются варенья въ мѣшечекъ яицы, заглазированныя крѣпкимъ бульеномъ.

Примѣчаніе. Вотъ какъ дѣлай поврашъ: возьми 4 ложки красныхъ кулей и положа ихъ въ кострюлю, влей туда же рюмку малаги, выдави половину лимона, осади на огнѣ не такъ густо, процѣди сквозь салфетку и облей симъ соусомъ.

3. *Сальме изъ рябчиковъ.*

Снявъ съ рябчиковъ филеи, нашпигуй ихъ и заготовь на маслѣ на плафонѣ; отнявъ отъ нихъ квисы (ножки) и выбравъ косточки, немного припусти на маслѣ на плафонѣ до готовности, потомъ положи подъ гнетъ, чтобъ распрямились, и обдѣлай наподобіе котлетъ, потомъ обмажь потоньше съ обѣихъ сторонъ кнелью и положи въ маслѣ на плафонъ; когда придутъ за кушаньемъ, то припусти на плитѣ, заправь зеленый амлетъ, нарѣжь на блюдо бортикомъ, а на амлетъ нарѣжь филеи въ переклад-

ку съ квисами и клади бортикомъ, въ середку положу рагу-соте, сладкое мясо, кнель и облей соусомъ.

Примѣчаніе. Вотъ какъ дѣлай амлетъ: разбей въ кострюлѣ 10 яицъ, въ которую положи $\frac{1}{8}$ ф. рубленаго Французскаго труфелю и протертаго шпинату, чтобы онъ былъ зеленъ, влей полстакана густыхъ сливокъ, немного присоли, положи мушкатнаго орѣшку и вари на огнѣ; когда придутъ за кушаньемъ, то бей голичкомъ, чтобы рагу вскипѣлъ; послѣ сего накладывай на блюдо рамкой, сверху упомянутые филеи бортикомъ, облей соусомъ повратомъ, приготовленіе коего объяснено въ предшествовавшемъ 2 номерѣ, положи въ средину рагу и подавай на столъ.

4. *Перепела на хрустатахъ.*

Заправя перепеловъ и припустя въ маслѣ, сдѣлай хрустатъ изъ сайки, заваляй въ яицахъ, и обжаря въ маслѣ, положи въ середку хрустата амлетъ изъ рябчиковъ, нарѣжь на хрустатъ перепеловъ, положи въ

середку соте, сверху сладкое мясо и подавай на столъ.

5. *Утки съ макаронами.*

Снявъ съ костей утокъ мясо, сдѣлай изъ макароновъ фаршъ: обланшировавъ и откинувъ на рѣшето макароны, изрѣжь ихъ сухариками, и вскипятивъ сливки, клади въ нихъ макароны, осади, положи масла, сыру, сырыхъ яицъ и мѣлко изшинкованной ветчины; нафаршировавъ утку, припусти ее въ сухомъ брезѣ (*) и когда она поспѣетъ, то нарѣжь ее штучками, клади на блюдо борти комъ, обкладывай сладкимъ мясомъ, шпигованными гусиными печенками и облей краснымъ соусомъ.

6. *Циплята на валавани.*

Вымывъ 1 ф. сарочинскаго пшена, развари его въ молокѣ или хорошемъ бульенѣ помягче, чтобъ было погуще; разваривъ, положи $\frac{1}{4}$ ф. чу-

(*) Въ сухомъ брезѣ значитъ: изжарить въ печи.

хонскаго масла, 3 свѣжихъ яйца и вымѣшавъ хорошенько, посоли по вкусу, выложи на мѣдный листъ, который подслой масломъ, и размажь по величинѣ блюда, на которомъ намѣренъ подать, а на края накатай катышковъ изъ сего же пшена наподобіе голубиныхъ яицъ и клади по валавани одинъ подлѣ другаго, смажь желтками и ставь въ печь; когда поспѣетъ, вынь вонъ; ошпаривъ 2 пары циплятъ, очисти ихъ хорошенько, выпотроши, заправь, положи въ кострюлю, въ которую также положи $\frac{1}{4}$ ф. шпигу, изрѣзаннаго ломтиками, немного разныхъ шинкованныхъ кореньевъ, налей бульеномъ и припусти до готовности; очистя 1 ф. амуретовъ, припусти ихъ въ маслѣ на плафонѣ подъ бумагой, сдѣлай изъ телятины кнель съ чухонскимъ масломъ и моченымъ въ сливкахъ бѣлымъ хлѣбомъ; изрубивъ все сіе, помягче истолки въ

ступкѣ; прибавя яицъ, перцу и соли, дѣлай ихъ съ чайной ложки и клади на плафонъ, наслоенный масломъ; вливъ бульену, вскипяти раза два и откинь; снявъ валавань съ листа, положи на блюдо и разбивъ каждагоципленка начетверо, клади на валавань бортикомъ; изрѣзавъ амуреты, смѣшай ихъ съ кнелью и клади въ середку; заправивъ циплятъ, сдѣлай подъ нихъ слѣдующій соусъ: распустя въ кострюлѣ чухонскаго масла столовую ложку, прибавь муки 2 ложки и поджарь хорошенько, только остерегайся, чтобъ не поджечь; накатя бѣлымъ бульеномъ, осаживай на огнѣ погуще и мѣшай лопаткой; выдавивъ туда лимонъ, положи въ этотъ соусъ шампіонной сои и пропустя сей соусъ сквозь салфетку или ситку, облей онымъ циплятъ.

7. *Монсьё Дуанъ.*

Нарѣзавъ ломтями сайку, накорбуй изъ нихъ родъ гребешковъ и макай въ клеръ (сырые желтки); поставя

на блюдо по 4 штуки, засуши ихъ, а крутоны (ломти изъ сайки) обжарь и снизу обрѣжь ровнѣе; потомъ порознь дѣлай слѣдующіе соусы: изъ горошка, Турецкихъ бобовъ, спаржицы-цiуфлеръ, и по концамъ клади, къ спаржѣ сладкое шпигованное мясо бортикомъ, къ горошку паташи, къ Турецкимъ бобамъ патефе (слоеные рожки) полумѣсяцами, а цвѣтную капусту облей Голландскимъ соусомъ немного съ сахаромъ, сладкое мясо заглазируй и подавай на столъ.

Примѣчаніе. Голландскій соусъ приготовляется такъ: положи въ кострюлю $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла и разбей его лопаткой; туда же вливъ полстакана воды, положи 3 ложки муки, немного цедры, сахару и выдавивъ $\frac{1}{4}$ лимона, вари на огнѣ и когда раза 3 прокипитъ, процѣди сквозь салфетку, и соусъ готовъ.

8. *Сборный на слоеномъ валавани.*

Сдѣлавъ валавани изъ слойки, поставь его въ печь до готовности,

сваривъ гребешковъ и нашпиговавъ сладкаго мяса, припусти на плафонъ въ маслѣ и выпусти пате-фе; обланшировавъ мозги, откинь ихъ и заполировавъ (заваляв) въ яицахъ и хлѣбѣ, жарь на флюпюрѣ (въ маслѣ); накорбовавъ амуреты труфелемъ, нарѣжь ихъ въ валовань и клади по краямъ оной, гребешки сверху краевъ валавани, въ середину сладкое мясо, сверху гребешки, внизу пате-фе, а между ними мозги, а на пате-фе корбованные амуреты и все сіе облей желтинкимъ соусомъ.

Примѣчаніе. Желтинкій соусъ приготовляется такъ: смѣшавъ бѣлые и красные кули въ крѣпкомъ бульенѣ, прибавь туда лимоннаго соку, влей рюмку мадеры и осадивъ, пропусти сквозь салфетку.

9. *Изъ устрицъ.*

Сдѣлавъ изъ рябчиковыхъ филеевъ кнель, но только безъ хлѣба, заправь бешимели на сливкахъ, но не такъ густо, и дай осѣсть; потомъ

положи въ бешимель сладкаго вареннаго мяса, гребешковъ, амуретовъ и раковыхъ шеекъ, что все изрѣзавъ штучками, положи въ бешимель и дай остыть; между тѣмъ насл͡ой устричныя раковины масломъ, не такъ толсто обмажь кнелью, на которую клади вышеупомянутое рагу, сверху его свѣжихъ устрицъ, засыпь сахаромъ, залей масломъ и поставь въ печь; когда поспѣютъ, замажь сверху глазиромъ и отпускай къ столу.

Примѣчаніе. Бешимель приготовляется такъ: вскипяти бутылку не такъ густыхъ сливокъ, положи въ кострюлю осьмушку чухонскаго масла, двѣ ложки муки и спрессируй, потомъ разведя кипящими сливками, осади не такъ густо, смѣшай рагу съ бешимелью и положи осьмушку тертаго сыра.

10. *Соусъ, замѣняющій устрицъ.*

Сей соусъ должно дѣлать въ мѣдныхъ спаканчикахъ, или фальши-

выхъ устрицахъ, слѣдующимъ образомъ: середину стаканчиковъ обмазавъ кнелью, клади въ нихъ такое рагу, какое сказано выше для настоящихъ устрицъ, сверху засыпь сыромъ и заливъ масломъ, поставь въ печь; когда поспѣетъ, то вынь изъ стаканчиковъ и положа на блюдо, облей тонкимъ краснымъ соусомъ,

11. *Французская яичница съ щавелемъ.*

Мѣлко изрубивъ жареную телячью почку, положи ее въ кострюлю вмѣстѣ съ сырыми яицами, рубленой зеленью, солью и разведи молокомъ; наслоивъ масломъ мѣдные стаканчики, клади въ оные вышесказанную яичницу и припусти въ печи; заправивъ щавель, изруби его, спрессируй въ маслѣ, протри на рѣшетѣ, положи въ него кулей, крѣпкаго бульену, сливочнаго масла и проваривъ, обкладывай симъ щавелемъ кругомъ яичницы, которую заглазировавъ, подавай на столъ.

12. *Изъ фаршированныхъ дроздовъ.*

Снявъ съ костей дроздовъ мясо, нафаршируй оное гротанью, положи на плафонъ, замажь масломъ, накрой бумагой и поставь въ печь до готовности; сдѣлавъ рамку со дномъ и нафаршировавъ ее гротаномъ, припусти въ печь до готовности; нарѣзавъ дроздовъ, клади на рамку бортикомъ, въ середину положи соте изъ тетеревей, припусти и смѣшавъ вмѣстѣ съ шерлотомъ, нарѣжь; въ средину и сверху клади по 4 гребешка, облей дроздовъ соусомъ и отпускай къ столу.

Примѣчаніе. Гротань дѣлай такъ же, какъ сказано во 2й статьѣ о свиристеляхъ.

13. *Цыплята съ зеленымъ горошкомъ.*

Ошпаривъ и очистивъ циплятъ, заправь ихъ, обланширь въ кипяченой водѣ и разрѣзавъ пополамъ, положи на нихъ крышку, чтобы

они хорошенько распрямились; потомъ заваляй ихъ въ яицахъ съ тертою сайкой и жарь въ маслѣ до готовности; очистивъ горохъ отъ жилокъ, обланшируй его въ соленой водѣ и откинувъ на рѣшето, положи его въ кострюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ, кулями по пропорціи и припусти до готовности; послѣ сего клади на блюдо цыплятъ бортикомъ, въ средину горохъ, облей циплятъ бѣлымъ соусомъ и подавай на столъ.

14. *Изъ молодаго гуся.*

Снявъ мясо гуся съ костей, нафаршируй оное изюмомъ, коринкой, яблоками, туда же положи изъ костей говяжьяго мозгу и чухонскаго масла; начинивъ симъ гуся, изжарь въ печи и облей краснымъ соусомъ.

15. *Другимъ манеромъ.*

Изжарь на вертелѣ молодыхъ гусей; къ нимъ сдѣлай съ шинкован-

ными огурцами слѣдующій красный соусъ: изшинковавъ огурцы, просоли ихъ, отожми покрѣпче и обжаривъ румянѣе въ чухонскомъ маслѣ съ сахаромъ, накати красными кулями и дай прокипѣть; обливъ онымъ соусомъ, подавай на столъ.

16. *Еще другимъ манеромъ.*

Молодыхъ гусей разбивъ по костямъ, обланшируй и обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ; положивъ въ кострюлю перцу, мушкатнаго орѣшку, обланширенный кусокъ ветчины и кулей, накати краснымъ и бѣлымъ бульенами; положа лавроваго листа, дай кипѣть и когда соусъ поспѣетъ, процѣди; предъ отпускомъ положи обжаренную рѣпу и свѣжій лимонъ.

17. *Еще другимъ манеромъ.*

Разбивъ молодаго гуся по костямъ, обланширь и обжарь его въ чухонскомъ маслѣ; положа въ кострюлю муки, соли, перцу и мушкат-

наго орѣшку, накати бѣлымъ бульеномъ и дай кипѣть; когда поспѣетъ, соусъ процѣди, положи въ него петрушки, обланшированныхъ бѣлыхъ грибовъ со сметаной и при отпускѣ заправь лимономъ.

18. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ молодаго гуся на вертелѣ, облей его холоднымъ соусомъ съ капорсами, анчоусами, оливками и зеленью.

19. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ мясо молодыхъ гусей съ костей, нафаршируй оное салтыкономъ и сваривъ въ брезѣ бѣлый соусъ со сморчками, облей онымъ гусей.

Примѣчаніе. Салтыконъ дѣлается такъ: накрошивъ сладкаго мяса, печенокъ, ветчины и огурчиковъ, положи въ это рубленаго шерлоту, зеленой петрушки и обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ, положи немного муки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку и немного

бульену; давъ прокипѣть и заправивъ лезономъ, простуди и симъ фаршируй утокъ.

20. *Съ дикими утками.*

Вполовину изжаривъ на вертелѣ молодыхъ дикихъ утокъ, разними ихъ по костямъ, кои истолки въ ступкѣ; къ уткамъ сдѣлай слѣдующій сальме: положи въ кострюлю корки отъ Французскаго хлѣба, шерлоту, влей бутылку краснаго вина, прибавь соли, перцу, свѣжаго лимону, два куска сахару и положа кулей, дать кипѣть; потомъ процѣдивъ сквозь ситку, положи въ сей соусъ утокъ и давъ раза три вскипѣть, при отпускѣ положи въ него обжареннаго крутону.

21. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ молодыхъ утокъ на вертелѣ, сдѣлай подъ нихъ соусъ изъ шинкованной капусты и обложи жареными сосисками.

22. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ молодыхъ утокъ, сдѣлай къ нимъ красный соусъ съ рыжичками и свѣжимъ лимономъ.

23. *Еще другимъ манеромъ.*

Со спины утки снявъ мясо, нафаршируй его рыжичками отварными и солеными, кои сперва нашинковавъ помѣлчье, положи въ кострюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ, шинкованнымъ лукомъ и поджарь до половины, послѣ чего положа соли и перцу, остуди; симъ нафаршировавъ утку, зашей ниткой и зажарь въ печкѣ; потомъ облей краснымъ соусомъ съ гусиными печенками.

24. *Еще другимъ манеромъ.*

Съ костей молодыхъ утокъ снявъ мясо, нафаршируй оное салтыкономъ, и сваривъ въ брезѣ соусъ съ бѣлыми и черными труфелями, облей онымъ сихъ утокъ.

25. *Еще другимъ манеромъ.*

Выпотроша молодыхъ утокъ, нафаршируй зобъ оныхъ салтыкономъ; сваривъ въ брезѣ бѣлый соусъ съ раковыми шейками и раковымъ масломъ, облей онымъ утокъ.

26. *Еще другимъ манеромъ.*

Съ костей утокъ снявъ мясо, нафаршируй ихъ хорошимъ телячьимъ фаршемъ, зашей ниткой, немного обланширь и намазавъ фаршемъ верхъ утки, убери наподобіе черепахи филейчиками, капорсами, оливками, зеленью, морковью и яицами, накрой ломтями шпига и поставь въ печь; сдѣлавъ къ нему бѣлый соусъ изъ капорсовъ, фаршированныхъ сливокъ и кнели, облей онымъ утокъ.

27. *Съ индѣйкой.*

Отнявъ отъ пулярной индѣйки ножки и снявъ съ костей мясо, нафаршируй салтыкономъ: свари подъ

нее въ брезѣ соусъ-арлекинъ слѣдующимъ образомъ: накроши сухариками ветчины, чернаго труфелю, моркови, сельдери и сладкаго мяса, изжарь въ чухонскомъ маслѣ и накативъ бѣлымъ бульеномъ, облей онымъ индѣйку.

28. *Еще другимъ маneромъ.*

На вертелѣ изжаривъ индѣйку, разбей ее по костямъ и облей холоднымъ соусомъ съ капорсами, оливками, грибками и огурчиками.

29. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправя молодыхъ индѣекъ, облей ихъ горячимъ масломъ, заправь въ брезѣ и накрывъ шпигомъ, положи разныхъ кореньевъ, разной специи, лавроваго листу, базилику, шерлоту, накати бульеномъ и вари; для нихъ сдѣлай слѣдующій бѣлый соусъ: положа въ кострюлю чухонскаго масла, муки, лимоннаго соку, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку и бѣлыхъ

кулей, мѣшай на камфоркѣ и когда вскипитъ, положи рубленой зеленой петрушки и симъ соусомъ облей индѣйку.

30. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ молодыхъ индѣекъ, разбей ихъ на штуки, изжарь на плафонѣ въ печкѣ въ маслѣ и хлѣбѣ и переложивъ лимономъ, облей краснымъ соусомъ со свѣжимъ лимономъ и корбованными крутонами.

31. *Еще другимъ манеромъ.*

Сваривъ молодыхъ индѣекъ въ брезѣ, обложи ихъ фаршированнымъ салатомъ и облей краснымъ соусомъ со спаржевыми головками.

32. *Еще другимъ манеромъ.*

Разбивъ индѣекъ по костямъ, обланшируй, перебери и обжарь ихъ въ чухонскомъ маслѣ; положа въ кострюлю ветчины, соли, перцу и мушкатнаго орѣшку, обжарь все это, положи кулей, накати бульеномъ и сваривъ, положи обланши-

рованную спаржу; при отпускѣ заправя лезономъ, приквась свѣжимъ лимономъ.

33. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправя и разнявъ пополамъ молодыхъ индѣекъ, завяжи ихъ въ маринадъ съ болонью (завязать съ болонью, значитъ: завязать со шпигомъ въ бумагу, сложенную пакетомъ), поставь въ печь и когда поспѣетъ, то такъ и подавай, только сними сверху бумагу. Маринадъ дѣлается такъ: обжарь въ чухонскомъ маслѣ рубленый лукъ шерлотъ, зеленую петрушку, соль, перецъ, мушкатный орѣхъ и ветчину кусками, облей индѣекъ и остудя, положи туда же свѣжаго лимона, лавроваго листа и обвяжи; когда поспѣетъ, бумагу сними и облей индѣйку желтинкимъ соусомъ.

34. *Еще другимъ манеромъ.*

На вертелѣ изжаривъ молодыхъ индѣекъ, обвяжи ихъ бумагой и когда

поспѣютъ, то бумагу сними, облей ихъ растопленнымъ масломъ съ желтками, обсыпь хлѣбомъ и въ печи дай имъ колеръ, послѣ чего облей бѣлымъ соусомъ съ обланшированными куриными печенками, амуретами и утиными пупочками.

35. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ съ костей старой индѣйки мясо, нафаршируй оное салтыкономъ; сваривъ въ обрезѣ бѣлый соусъ съ раковыми шейками, облей индѣйку, которую разбивъ на куски, клади на слоеную валованъ въ средину борпикомъ и облей сказаннымъ соусомъ.

36. *Еще другимъ манеромъ.*

Старую жирную индѣйку разнявъ по костямъ, заправь ее въ хлѣбѣ и изжаривъ на рошпорѣ, облей холоднымъ соусомъ, сдѣланнымъ съ капорсами и оливками; положа горчицы, соли, перцу, рубленой зеленой петрушки и вливъ прованскаго

масла и ренскаго уксуса, смѣшай все вмѣстѣ, и протеревши анчоусовъ, облей симъ индѣйку.

37. *Англійскій изъ циплятъ.*

Заправивъ совсѣмъ циплятъ, обланшируй ихъ и перебравъ, накапи сливками и бульеномъ пополамъ, влей ложку воды, положи двѣ луковицы, двѣ гвоздички, зеленой петрушки, лавроваго листу, базилики, связавъ все это вмѣстѣ пучкомъ; также положи два свѣжихъ лимона, кусокъ масла, мякиша изъ Французскаго хлѣба и въ этомъ свари циплятъ. Когда поспѣютъ, положи на блюдо кулей, на нихъ посыпь тертаго пармезана, на который положи циплятъ, облей кулями, посыпь пармезаномъ, помажь масломъ и поставивъ въ печь, дай колеръ, послѣ чего облей онымъ соусомъ.

38. *Другимъ манеромъ.*

Заправивъ и обланшировавъ циплятъ, накапи ихъ водой со сливками, положи свѣжій лимонъ, немного спецій и въ этомъ свари циплятъ; подъ нихъ соусъ сдѣлай слѣдующій: положи въ кострюлю сливочнаго масла, муки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, бульену, чернаго труфелю и мѣшай на камфоркѣ; когда вскипитъ, приквась лимономъ и симъ соусомъ облей циплятъ.

39. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ въ маринадѣ циплятъ, влей въ кострюлю уксусу, бульену, положи кружками луку, зеленой петрушки, лавроваго листу, базилики, соли, перцу и дай вскипѣть до половины готовности; потомъ положи циплятъ въ растворъ, обжарь ихъ въ маслѣ и обложи обжареной петрушкой; растворъ же дѣлается такъ: положи въ кострюлю муки,

соли, влей прованскаго масла, бѣлаго вина, прибавь 4 желтка и размѣшай, а бѣлки клади взбитые; послѣ сего циплятъ разбивъ штуками, клади бортикомъ, а въ средину шампіоны, сладкое мясо и облей желтинкимъ соусомъ.

40. *Еще другимъ манеромъ.*

Ошпаренныхъ циплятъ выпотроша, зобъ нафаршируй фаршемъ; соусъ подъ нихъ свари бѣлый съ чернымъ труфелемъ.

41. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ циплячье мясо съ костей, нафаршируй оное салтыкономъ; подъ нихъ соусъ свари въ брезѣ бѣлый съ шампіонами, изрубленными мѣлко, съ лукомъ шерлотомъ, обжаренным въ чухонскомъ маслѣ; послѣ накативъ бѣлыми кулями, дай вскипѣть; положа соли и перцу, прикваcь лимономъ.

42. *Еще другимъ манеромъ.*

Циплятъ свари и поджарь на рошпорѣ въ хлѣбѣ съ масломъ; соусъ подъ нихъ сдѣлай изъ краснаго бульена и приквась лимономъ.

43. *Еще другимъ манеромъ.*

Циплятъ свари въ брезѣ; соусъ подъ нихъ сдѣлай изъ сарочинскаго пшена, которое обланшировавъ въ водѣ, откинь и накативъ немного бульеномъ, припусти до половины готовности; потомъ положа въ него хорошаго сливочнаго масла, поставь на край плиты и когда поспѣетъ, выложи въ блюдо на пшено циплятъ, которыхъ разбей на куски.

44. *Еще другимъ манеромъ.*

Сдѣлавъ изъ циплятъ фрикасе съ сладкимъ мясомъ, подавай его въ соусѣ изъ цвѣтной капусты.

45. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ маленькихъ циплятъ въ хлѣбѣ, изжарь на рошпорѣ и подавай въ горохѣ.

46. *Еще другимъ манеромъ.*

Сваривъ большагоципленка въ брезѣ, простуди его и облей бѣлымъ соусомъ съ устрицами.

47. *Еще другимъ манеромъ.*

Разнявъ молодыхъ циплятъ по костямъ, заправь ихъ въ маринадѣ, поваляй въ мукѣ и изжарь въ прованскомъ маслѣ; подъ нихъ Итальянскій соусъ.

48. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ молодыхъ циплятъ съ костей, нафаршируй фаршемъ, убери сладкимъ мясомъ, обланширенною цѣлою луковицею и закрывъ шпигомъ, поставь въ печь; когда поспѣетъ, облей бѣлымъ соусомъ съ эстрагономъ.

49. *Еще другимъ манеромъ.*

Вырѣзавъ изъ циплятъ филейчики, нашпигуй ихъ бешимелемъ, который смѣшай съ протертымъ саламомъ; въ середку положи шпиго-

ванное и глазированное сладкое мясо и колечкомъ маленькіе филейчики; облей желтинкимъ соусомъ.

50. *Съ тетеревами.*

Нашпиговавъ тетеревей шпигомъ, изжарь ихъ; соусъ къ нимъ сдѣлай изъ нашинкованной бѣлой капусты; обложивъ жареными сосисками, влей въ этотъ соусъ ренскаго уксуса и бѣлаго вина.

51. *Другимъ маneромъ.*

Снявъ съ костей молодыхъ тетеревей мясо, нафаршируй оное хорошимъ фаршемъ и изжаривъ до готовности, разбей штуками и клади на блюдо бортикомъ, въ средину сладкое мясо, а по бортику шпигованные амуреты; обливъ краснымъ соусомъ съ капорсами, оливками и свѣжимъ лимономъ, подавай на столъ.

52. *Еще другимъ манеромъ.*

Зажаривъ тетеревей на вертелѣ, разними по костямъ, кои испол-

ки въ ступкѣ; положивъ въ кострюлю корки отъ Французскаго хлѣба, луку шерлоту, соли, лавроваго листу и базилики, накати краснымъ виномъ и давъ прокипѣть, протри сквозь ситку, облей тетеревей такъ называемымъ соусомъ сальме и обложи крутономъ.

53. *Еще другимъ манеромъ.*

Заправивъ молодыхъ тетеревей и сваривъ ихъ въ брезѣ, облей Итальянскимъ соусомъ съ эстрагономъ.

54. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ молодыхъ тетеревей, обложи ихъ крутономъ и облей соусомъ сальме.

55. *Съ рябчиками.*

Обланшировавъ рябчиковъ, накати ихъ красными кулями, приквась соей и положа мѣлко рубленой ветчины, дай кипѣть; при отпускѣ положи рубленой зеленой петрушки.

56. *Другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филеи, положи на блюдо фаршъ, на него филеи, между же филеевъ прокладывай сладкимъ мясомъ, обланшированною цѣлою луковицею, огурчиками и труфелемъ; накрывъ шпигомъ, поставь въ печь; когда поспѣетъ, подлей немного бѣлаго соуса.

57. *Еще другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филеи, сдѣлай изъ нихъ на мѣдномъ блюдѣ плетеночки, куда влей прованскаго масла, положи соли, перцу и мушкатнаго орѣшку; положа филеи, накрой шпигомъ и поставь въ печь; подъ нихъ соусъ съ обланшированнымъ сельдери.

58. *Еще другимъ манеромъ.*

Изъ рябчиковъ сдѣлай слѣдующій кнель: вынувъ изъ нихъ филеи, истолки въ ступкѣ, куда положи рубленаго луку шерлоту, зеленой

петрушки, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, Французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ сливкахъ, кусокъ сливочнаго масла и также истолки мѣлко; 4 бѣлка сбивъ, все сіе смѣшай, заваляй катышками въ мукѣ, обланшируй въ бульенѣ, положи въ бешимель и дай кипѣть; когда поспѣетъ, тогда отпускай къ столу.

59. *Еще другимъ манеромъ.*

Изъ рябчиковыхъ филеевъ сдѣлавъ котлеты, заправь ихъ въ маслѣ съ хлѣбомъ, изжарь, подлей краснаго соуса или краснаго бульена и приквась лимономъ.

60. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжарь рябчиковъ кусочками; сладкое мясо, печенки и говяжьи нёбы воткни на шпилечки и заправь яицами въ хлѣбѣ, а послѣ желтком и обсыпь пармезаномъ; изжаривъ на рошпорѣ, подавай съ щавелемъ, обложивъ выпускными яицами.

61. *Еще другимъ манеромъ.*

Сваривъ рябчиковъ въ брезѣ, сдѣлай къ нимъ бѣлый соусъ съ шампіонами.

62. *Еще другимъ манеромъ.*

Изжаривъ рябчиковъ, вынь изъ нихъ филеи; къ нимъ соусъ сдѣлай холодный съ капорсами, оливками, анчоусами, горчицей, уксусомъ и прованскимъ масломъ.

63. *Еще другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филеи, сдѣлай изъ нихъ кнель, положи въ него луку шерлоту, зеленой петрушки, хлѣба, сливокъ, яицъ, соли, перцу, а рябчиковъ свари въ брезѣ; сваривъ, намажь хлупъ онымъ кнелемъ, убери амлетомъ, накрой шпигомъ и поставь въ печь; соусъ къ нимъ сдѣлай красный съ труфелемъ.

64. *Еще другимъ манеромъ.*

Вынувъ изъ рябчиковъ филеи, обжарь ихъ съ лукомъ шерлотомъ и

зеленью, положи соли, перцу, мушкатнаго орѣшку, свѣжаго лимону жеребейками, накати кулями и вливъ рюмку мадеры, дай кипѣть.

65. *Еще другимъ манеромъ.*

Отнявъ изъ рябчиковъ филеи и разрѣзавъ на штучки, обжарь ихъ; положивъ въ бѣлый соусъ, заправь ихъ лезономъ; прибавя въ сей соусъ сливочнаго масла, соли, перцу, приквась лимономъ. Выложа на блюдо, положи маленькіе обжареные рябчиковые филейчики плетеночками, обмажь немного сверху крѣпкимъ бульеномъ, и такъ подавай.

66. *Изъ куропатокъ.*

Заправивъ и завязавъ куропатокъ со шпигомъ, съ разными шпигованными кореньями, спеціями, свѣжимъ лимономъ и покрывъ бумагою, которую облей масломъ, изжарь ихъ въ печи; соусъ подъ нихъ сдѣлай такъ называемый арлекинъ,

который изготовь такъ: накроши сухариками печенку, сладкое мясо, ветчину, труфель, и обжаривъ съ лукомъ шерлотомъ и зеленью, накати красными кулями; положа соли, перцу и вливъ рюмку мадеры, приквась лимономъ.

67. *Другимъ манеромъ.*

Снявъ съ костей куропатокъ мясо, нафаршируй оное салтыкономъ, свари въ брезѣ и облей краснымъ соусомъ съ оливками, капорсами и свѣжимъ лимономъ.

68. *Еще другимъ манеромъ.*

Снявъ съ костей куропатокъ мясо, нафаршируй оное хорошимъ фаршемъ и зашивъ ниткой, обмажь верхъ куропатокъ симъ же фаршемъ; убравъ наподобіе черепахи филейчиками, капорсами, оливками, зеленью, морковью и яицами, накрой шпигомъ и поставь въ печь; соусъ подъ нихъ бѣлый съ эстрагономъ.

69. *Изъ дроздовъ.*

Выпотроша у дроздовъ спину, сдѣлай изъ ихъ кишокъ фаршъ такимъ образомъ: сіи кишки перебравъ, вычисти, изруби и обжарь съ лукомъ шерлотомъ и зеленью; обжаривъ, положи рубленаго шпигу, бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ сливкахъ, что все изруби мѣлко, положи соли, перцу и два яйца; начинивъ симъ фаршемъ дроздовъ, оставшійся фаршъ положи на блюдо, на него дроздовъ, между коими убери сладкимъ мясомъ, амуретами, крутономъ и накрывъ шпигомъ, поставь въ печь; когда подавать на столъ, подлей Итальянскаго соуса.

70. *Другимъ манеромъ.*

Заправя дроздовъ, положи ихъ въ кострюлю вмѣстѣ съ ветчиною, лукомъ шерлотомъ, съ небольшимъ количествомъ чесноку, рубленой петрушкою и обжаривъ въ чухонскомъ ма-

слѣ, накати красными кулями, влей полбутылки вина, положи соли, перцу, лавроваго листа и дай кипѣть.

71. *Изъ поддорожниковъ.*

Распластавъ поддорожниковъ по спинѣ, заправь ихъ въ хлѣбѣ и изжаривъ въ чухонскомъ маслѣ, подлей краснаго бульену.

72. *Другимъ манеромъ.*

Заправивъ цѣлыхъ поддорожниковъ, обжарь ихъ въ кострюлѣ съ лукомъ шерлотомъ и кускомъ ветчины, что все накатя красными кулями, влей туда же стаканъ бѣлаго вина; давъ вскипѣть, положи свѣжаго лимону и кусокъ сахару.

73. *Бекасы на сальмѣ.*

Изжаря бекасовъ на вертелѣ, разрѣжь ихъ надвое; истолокши ихъ кишки, положи оныя въ кострюлю вмѣстѣ съ корками бѣлаго хлѣба, шерлотомъ, чеснокомъ, небольшимъ количествомъ лавроваго листу, также съ небольшимъ количествомъ рублс-

ной мозжухи, и вливъ бутылку красного вина, дай кипѣть; процѣдивъ сквозь ситку, прибавь красныхъ кулей; положа въ сей соусъ бекасы, дай имъ немного покипѣть, послѣ чего выложи въ соусникъ, обложи сверху обжаренымъ крутономъ и облей симъ соусомъ.

74. *Другимъ манеромъ.*

Снявъ бекасиное мясо съ костей, нафаршируй оное фаршемъ и заправя въ коробочку, убери сладкимъ мясомъ, накрой шпигомъ и поставь въ печь; послѣ сего облей Итальянскимъ соусомъ.

75. *Еще другимъ манеромъ.*

Обжаривъ бекасы съ лукомъ шерлотомъ и зеленью въ свѣжемъ чухонскомъ маслѣ, положи соли, перцу, мушкатнаго орѣшку и прибавя бульену, накрой крышкой, замажь тестомъ и поставь въ печной вольный духъ; когда поспѣетъ, то такъ и подавай.

76. *Кимбаль съ макаронами.*

Замѣси изъ муки на яицахъ, маслѣ и молокѣ тесто покруче и раскатай толщиною въ мизинецъ; взявъ по пропорціи кострюлю, наслой ее масломъ и сіе раскатанное тесто, нарѣзавъ въ родѣ узкихъ ремешковъ, съ самой средины дна кострюли обвивай изнутри онымъ тестомъ всю кострюлю; когда дойдешь отъ дна до краевъ, то заслони подслоеной бумагой нутръ кострюли кругомъ по тесту и насыпь въ средину отрубей, а по краямъ примажь лезономъ въ кострюлѣ тесто и такъ станови въ печь; когда поспѣетъ, то вынь, отруби вычисти, а бумагу отними; разваривъ макароны въ соленой водѣ и откинувъ ихъ на рѣшето, изрѣжь макароны и клади въ кострюлю вмѣстѣ съ мѣлко нарѣзанною ветчиною, спрессированною въ маслѣ, и таковыми же припущенными рябчиковы-

ми филеями, изрѣзанными сухариками, крѣпкимъ бульеномъ, съ четвертью фунта сливочнаго масла, съ небольшимъ количестомъ бѣлыхъ кулей и тертымъ Швейцарскимъ сыромъ; хорошенько все сіе разогрѣвъ, клади вышесказанный кимбаль и когда положишь, то на верхъ его положи блюдо и перепрокинувъ вверхъ дномъ, рѣжь кружокъ, чтобъ можно было брать ложкой, послѣ чего и подавай.

77. *Арше сборный.*

Нарѣзавъ куриныхъ филеевъ, также куриныхъ пупочковъ, печенокъ, одинъ ф. сладкаго мяса, немного бараньяго сала, все сіе припусти на плафонѣ съ чухонскимъ масломъ. Когда поспѣютъ, положи кулей, крѣпкаго бульена и приквася лимономъ, дай кипѣть; между тѣмъ сваривъ копченый языкъ и выпустя свѣжихъ яицъ, приготовь, вымоченные

въ молокѣ гребешки, въ яицахъ и крутонѣ, что все обжарь въ маслѣ. Положа вышеупомянутое соте въ соусникъ, вокругъ онаго въ перекладку положи копченый языкъ, яицы, крутонъ, заглазируй крѣпкимъ бульеномъ и подавай на столъ.

78. *Французскій валавань.*

Напеки вафлей; сваривъ въ брезѣ рагу изъ сладкаго мяса, амуретовъ, раковыхъ шеекъ, зеленыхъ обланшированныхъ маленькихъ огурчиковъ и шампіоновъ штучками, сдѣлай бѣлый и зеленый кнели, обланшируй ихъ, заправь сливочною бешимелью, которую хорошенько осади, положи нее самую малую часть крѣпкаго бульена, $\frac{1}{8}$ ф. сыра пармезана, что все вмѣстѣ смѣшай и клади въ сіе рагу; въ блюдо или соусникъ клади на ребро вафли и каждую обмазывай симъ рагу, смѣшаннымъ съ бешимелью; когда всѣ вафли укладешь

бортикомъ, то замажь сверху симъ же рагу съ бешимелью и заливъ чухонскимъ масломъ, ставь въ печь; когда получится колеръ, залей глазиромъ или крѣпкимъ бульеномъ и подавай на столъ.

79. *Мѣлкая птичка на хрустатахъ.*

Обжарь мѣлкихъ птичекъ въ маслѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ; въ середину рагу положи сладкое мясо, гребешки, амуреты, шампіоны и подавай.

80. *Тандронъ съ Рускими бобами.*

Обланшировавъ и сваривъ до готовности телячью грудинку, нарѣжь ее ломтиками, обдѣлай штучками и обвалявъ въ яицахъ и хлѣбѣ, обжарь на сотейникѣ въ горячемъ маслѣ; обланшировавъ до готовности бобы въ соленой водѣ, откинь ихъ на рѣшето, потомъ заготовя, положи въ кострюлю вмѣстѣ съ двумя кусками сахару, зеленью, кру-

тономъ, гребешками, что все обжарь въ маслѣ; наконецъ накладывай грудинку, или такъ называемые тандроны на блюдо бортикомъ въ перекладку съ крутонами, въ середку клади заготовленные бобы, а сверху заглазируй крѣпкимъ бульеномъ и подавай.

81. *Куриныя квисы на гротани.*

Сдѣлай изъ телятины кнель съ хлѣбомъ, яицами, чухонскимъ масломъ и перцемъ, что все хорошенько перетолки; отнявъ отъ курицъ квисы и вынувъ изъ нихъ косточки, фаршируй ихъ оною кнелью и зашивъ ниткой, свари квисы въ брезѣ; когда поспѣютъ, вынь и клади на блюдо бортикомъ, а сверху обмажь кнелью, покрой шпигомъ и ставь въ печь до тѣхъ поръ, пока поспѣетъ; подъ нихъ соусъ красный съ труфелями; нашпиговавъ пару рябчиковъ, свари въ брезѣ и

когда квисы будутъ готовы, сними съ нихъ шпигъ долой, а рябчиковъ разбей начетверо и клади сверху квисовъ; соусъ приквась лимономъ, въ который положи труфелю, укропу и глазиру.

82. *Фаршированная рѣпа съ рисомъ.*

Сваривъ рѣпу, нутръ изъ оной вычисти и вычищенное мясо оной изруби вмѣстѣ съ рисомъ и изюмомъ; 2 сырыхъ яица, масло и все вышесказанное фаршируй въ вычищенный нутръ рѣпы и засыпавъ сыромъ, поставь въ печь; къ ней соусъ приготовь изъ кулей, ренскаго уксусу и сахару, что все залезонь желтками; положивъ рѣпу на блюдо, облей ее симъ соусомъ.

83. *Французскій пуддингъ.*

Замѣсивъ на желткахъ какъ можно покруче тесто и раскатавъ его потоньше, искроши оное въ родѣ лапши, но не такъ мѣлко, и потомъ

сію лапшу обланширь въ сливкахъ и откинь на подситокъ; положа въ кострюлю сливочнаго масла, спрессируй его на тихомъ огнѣ, потомъ остудя, клади въ него желтки, толченую корицу, сахаръ, изюмъ, кишмишъ и подбивъ бѣлки, смѣшай съ пуддингомъ; подслоя форму масломъ и посыпавъ сахаромъ, клади пуддингъ въ форму и ставь въ печь; когда поспѣетъ, облей сладкимъ соусомъ санбаленемъ и подавай.

84. *Пуддингъ изъ вафлей.*

Напеки изъ бѣлковъ вафли и изрѣзавъ ихъ сухариками, положи въ кострюлю вмѣстѣ съ сливками, съ осьмью желтками, сахаромъ, толченой корицей, цукатомъ, мѣлко нашинкованнымъ кишмишемъ, изюмомъ и сбивъ бѣлки, все смѣшай; подслоивъ форму масломъ и посыпавъ хлѣбомъ, въ сію форму выкладывай пуддингъ и поставь въ печь;

когда пуддингъ поспѣетъ, то выклади его на блюдо, облей сладкимъ соусомъ санбаленемъ, послѣ чего и подавай на столъ.

85. *Зеленый пуддингъ.*

Обланшировавъ и помѣлче изрубивъ шпинатъ, протри его сквозь сито, положи въ кострюлю вмѣстѣ съ желтками, сахаромъ, коринкой, чухонскимъ масломъ, изюмомъ, бѣлымъ хлѣбомъ, нарѣзаннымъ сухариками, намоченнымъ въ молокѣ, отжатымъ и спрессированнымъ въ чухонскомъ маслѣ, что все смѣшай со шпинатомъ; сбивъ бѣлки, положи ихъ въ пуддингъ; подслоивъ кострюлю масломъ и обсыпавъ хлѣбомъ, выклади пуддингъ въ кострюлю и ставь въ печь до готовности; для пуддинга сего сдѣлай соусъ такъ: протри сквозь сито ½ ф. варенья, положи поменьше полфунта сахару и разведя это бутылкой бѣлаго вина,

дай кипѣть хорошенько, чтобъ сдѣлалось густо; обливъ симъ соусомъ пуддингъ, подавай его на столъ.

86. *Пуддингъ изъ говяжьяго сала.*

Изкрошивъ помѣльче говяжье сало и такое же количество размоченнаго въ молокѣ и спрессированнаго въ маслѣ въ кострюлкѣ бѣлаго хлѣба, положи въ кострюлю сказанное сало, хлѣбъ, 8 желтковъ, сахаръ, изюмъ и цукатъ, что все какъ можно мѣльче истолки, смачивая мадерой; потомъ смѣшавъ все сіе вмѣстѣ, сбей бѣлки, положи ихъ туда же, подслой форму масломъ и обсыпавъ хлѣбомъ, выкладывай пуддингъ въ форму, поставь въ кострюлю въ воду и накрой плафономъ, на который положи жару; когда пуддингъ поднимется, то значитъ, что онъ готовъ; сдѣлай къ нему соусъ санбаленъ на бѣломъ винѣ, сбивъ на плитѣ голичкомъ сахаръ и

желтки; наложивъ пуддингъ на блюдо, облей его санбаленомъ и подавай на столъ.

87. *Изъ цвѣтной капусты.*

Очистивъ цвѣтную капусту отъ дурныхъ листовъ и кочерыжекъ, свари ее въ кипяченой соленой водѣ и стеревъ съ мукою маленькій кусокъ чухонскаго масла, положи это въ кострюлю и вари вмѣстѣ до готовности; соусъ подъ капусту санболенъ, приготовляемый въ той же пропорціи, какъ и подъ пуддингъ.

88. *Изъ артишоковъ.*

Срѣзавъ верхушку артишоковъ ножемъ и сваривъ ихъ въ соленой водѣ, вынь когда они поспѣютъ, средину изъ нихъ вычисти и опрокинь на плафонъ на горячую воду передъ тѣмъ временемъ какъ подавать; соусъ тотъ же, какъ и подъ пуддингъ, только подавай его особенно на тарелкѣ, или въ судочкѣ.

89. *Изъ земляной груши.*

Очистивъ ножемъ земляную грушу, вымой ее въ водѣ; потомъ сваривъ въ соленой водѣ, сотри кусокъ чухонскаго масла съ мукою и положи на груши; соусъ тотъ же, что и подъ пуддингъ.

90. *Французскія котлеты.*

Отбивъ сѣчкой телячьи котлеты, посыпь ихъ солью, перцемъ и потомъ припусти на плафонѣ въ маслѣ до половины ихъ готовности; вынувъ котлеты изъ масла, остуди ихъ и заправивъ сливочную бешимель, осади ее погуще, положи въ нее сыру и запонируй; потомъ запонировавъ во 2 й разъ, макай котлеты въ чухонское масло и понируя въ тертомъ хлѣбѣ, клади ихъ на рошпоръ и жарь на горячихъ угольяхъ; послѣ сего сдѣлавъ соусъ, означенный подъ No 7 мъ и называемый *Монсьё Дуанъ*, прибавь спаржи, горошка,

моркови, рѣпы, все сіе вынь на выемку, рѣжь въ родѣ горошка и обланшировавъ въ соленой водѣ, откинь на рѣшето; положивъ въ кострюлю 2 ложки кулей, 2 куска сахару, соли, немного сливочнаго масла, все разогрѣй, и когда котлеты поспѣютъ, то накладывай ихъ на блюдо, облей сказаннымъ соусомъ и подавай на столъ.

91. *Лансовыя барашковыя котлеты.*

Фаршированныя дичинныя рулетки и куриные филейчики нарѣжь въ видѣ гребешковъ; снявъ мясо съ передней части баранины, изъ двухъ реберъ дѣлай каждую котлетку, отбей ихъ сѣчкою, просоли солью съ перцемъ и припусти на плафонѣ до готовности; потомъ заправя кулями, залезонь двумя желтками и выдавивъ лимону, макай сіи котлеты въ сей соусъ и понируй въ хлѣбѣ, потомъ въ яицахъ; наконецъ

опять въ хлѣбѣ, и жарь на плафонѣ въ горячемъ маслѣ. Взявъ пару тетеревей, вынь изъ нихъ филеи, изрѣжь ихъ вдоль тоненькими ремешками и разбей ихъ сѣчками; нафаршировавъ телячью кнель, намазывай оную на филеи ножемъ, закатай рулетками и положа въ масло на плафонъ, сверху покрой шпигомъ и сіи рулетки закрой подслоенной бумагой; поставивъ въ печь, дай имъ поспѣть; подфилейчики снявъ съ жилокъ, разрѣжь ножемъ сіи подфилейчики, согни въ видѣ гребешковъ, положи въ масло на плафонъ, покрой сверху масляной бумагой, и въ этомъ видѣ ставь въ печь до готовности; соусъ подъ нихъ слѣдующій: нарѣзавъ сладкихъ кореньевъ въ видѣ ашпотовъ, обланширь ихъ, положи въ нихъ краснаго соусу, сахару, лимону, а сверху налей краснаго соусу съ шинкованнымъ и спрессированнымъ труфелемъ и мадерою; потомъ на-

рѣзавъ котлеты, клади на блюдо бортикомъ, въ середку ихъ ашпотъ, сверху бортикомъ же рулетки, на ашпотъ труфель, а подфилейчики между рулетками, облей соусомъ и подавай на столъ.

92. *Фаршированные артишоки.*

Срѣзавъ колючки, сверху артишоковъ находящіяся, свари сіи артишоки въ соленой водѣ; потомъ вычистивъ изъ середки оныхъ мохъ, сдѣлай слѣдующій фаршъ: изруби мѣльче $\frac{1}{2}$ ф. труфелей и шампіоновъ съ зеленью, положи кулей, немного посоли, прибавь $\frac{1}{8}$ ф. сыру и смѣшавъ все вмѣстѣ, фаршируй симъ середку артишоковъ, кои положи въ масло на плафонъ и сверху также помажь масломъ, потомъ поставя въ печь, дай колеръ; къ нимъ подавай красный соусъ съ лимономъ и сахаромъ, которымъ ихъ и полей.

93. *Рускія котлеты.*

Обобравъ мякоть съ костей и обрѣзавъ жилы съ передней части телятины или баранины, мякоть сію помѣльче изруби и посоля немного, дѣлай изъ оной котлеты, вкладывая въ нихъ реберныя косточки; отбей два яйца; отбивъ сіи котлеты хорошенько и положа по пропорціи соли и перцу, макай котлеты въ сказанныхъ яицахъ, заваляй въ тертомъ хлѣбѣ и жарь въ маслѣ на сковородѣ; взявъ зеленаго стручковаго гороху, жилки обберн и обланшировавъ въ соленой водѣ, откинь на рѣшето; положивъ въ кострюлю чухонскаго масла ложку, распусти его немного и клади въ оное горохъ, прибавя ложку кулей, немного бульену, по пропорціи сахару и давъ вскипѣть, накладывай уже приготовленныя вышесказанныя котлеты на блюдо бортикомъ; горохъ клади

въ средину котлетъ, которыя полей хорошимъ крѣпкимъ бульеномъ, и подавай на столъ.

Примѣчаніе. Сіи котлеты также можно подавать въ соусѣ, сдѣланномъ изъ бѣлыхъ грибовъ.

94. *Изъ телячьихъ мозговъ.*

Намочивъ въ холодной водѣ двѣ пары телячьихъ мозговъ, сними съ нихъ перепонку и обланшируй въ соленой водѣ; откинувъ ихъ на подситку, заваляй ихъ въ тертомъ хлѣбѣ съ яицами и жарь на плафонѣ въ горячемъ маслѣ, потомъ накладывай на блюдо бортикомъ и облей краснымъ соусомъ съ капорсами.

95. *Съ телячьими ножками.*

Ошпаривъ и сваривъ въ соленой водѣ 2 пары телячьихъ ножекъ, откинь ихъ на рѣшето и рѣжь каждую ножку пополамъ; заволявъ ихъ въ тертомъ хлѣбѣ и яицахъ, жарь на горячемъ маслѣ и потомъ клади

на блюдо, а въ середку ихъ или горошекъ, или турецкіе бобы, и подавай на столъ.

196. *Съ фаршированными сморчками.*

Перемывъ и отнявъ отъ сморчковыхъ шляпокъ корешки, откинь сіи шляпки на рѣшето; сваривъ 4 яйца въ густую, изруби ихъ мѣлко, прибавь въ рубленныя яйца сырое яйцо, укропъ, соль, перецъ и симъ фаршируй сморчковыя шляпки, коя обжарь на плафонѣ въ горячемъ маслѣ; оставшіеся корешки и шляпки изруби мѣлче и изшинковавъ помѣльче ветчину вмѣстѣ съ изрубленными сморчковыми корешками и шляпками, поджарь въ кострюлѣ въ маслѣ, прибавя въ оную бѣлаго соуса, а при отпускѣ $\frac{1}{2}$ ф. свѣжей сметаны; смѣшавъ съ симъ фаршированные сморчки, дай всему этому раза два прокипѣть, потомъ клади на блюдо и подавай на столъ.

XIII.

РАЗНЫЯ ЖАРКІЯ.

1. *Индѣйка.*

Ошпаривъ, очиститвъ и заправивъ индѣйку, за полчаса до отпуска къ столу посади ее на вертелъ и припусти къ жару; съ боку поставь къ жару противень съ масломъ; посоливъ и почаще помазывая индѣйку, верти ее безпрестанно до тѣхъ поръ, пока она готова будетъ.

2. *Каплуны.*

Очиститвъ, выпотрошивъ и заправивъ каплуновъ, замажь ихъ масломъ, посоли, положи на противень и накрывъ бумагой, подлей немного бульену; поставя въ печь, наблюдай, чтобы они не сгорѣли.

3. *Цыпляты.*

Зарѣзавъ циплятъ, положи ихъ въ холодную воду; поставивъ въ печь

воду, чтобы она не такъ кипѣла, ошпарь въ ней циплятъ: взявъ за голову, ошпарь прежде ножки, а потомъ и всего цыпленка, наблюдая, чтобы не заварить его; ошпаривъ, опять положи въ холодную воду, почище въ оной вымой, выпотроши, зобъ вынь, носикъ и бородку отрѣжь, глаза бережненько вынь ножичкомъ, остерегаясь чтобъ не повредить мозга; пупочекъ и печеночку отними отъ кишокъ и первый, побивъ ножемъ, сними съ него перепонку, разрѣжь пополамъ, вложи въ оба крылушка, а ножки заправь шпильками, отъ почки отними осторожно желчь, и вложи въ ножки почку, а ногти обруби ножемъ; посадивъ на вертелъ, поступай такъ, какъ сказано объ индѣйкѣ.

4. *Гуси или утки.*

Зарѣзавъ и ощипавъ почище гуся или утку, пеньки изъ нихъ выбери маленькимъ ножичкомъ, опа-

ли шею и крылья, а папоротки отними прочь, почище вымой и заправивъ шпилькой, жарь на вертелѣ, или въ печи, смазывая почаще масломъ и посоливъ; наблюдай, чтобъ не сгорѣли.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарь разнаго рода живность.

5. *Тетерева и рябчики.*

Ощипавъ и заправивъ тетеревей или рябчиковъ, затяни ихъ въ кипяченой водѣ, нашпигуй мѣлкимъ шпигомъ и жарь на вертелѣ, или въ печи. Если будешь жарить въ печи, то положа ихъ на противень, смажь масломъ, посоли, накрой бумагой и поставя въ печь, смотри, чтобы не сгорѣли.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарь телятину и баранину.

6. *Молодые барашки и козляты.*

Приколовъ барашка или козленка, шкуру съ нихъ сними съ голо-

вы, выпотроши, ноги обрѣжь, сало оббери и зашивъ брюхо Голландскою ниткой, посади на деревянный вертелъ, на коемъ и верти безпрестанно противъ жару; посоливъ, помазывай саломъ, изъ-подъ нихъ же выбраннымъ.

7. *Дрозды и фазаны.*

Ощипавъ, опаливъ бумагой и выпотроша дроздовъ или фазановъ, вымой ихъ почище въ водѣ и заправь Голландскою ниткой; немного затянувъ въ бульенѣ, нашпигуй шпигомъ и жарь на вертелѣ, или въ духовомъ шкафѣ, и почаще поливай масломъ изъ-подъ нихъ же; когда они совершенно изжарятся, то разбей ихъ штуками и положа на блюдо, облей сокомъ изъ-подъ нихъ же.

8. *Бекасы.*

Ощипавъ, опаливъ и обмывъ бекасовъ почище въ водѣ, не потроши ихъ, а вмѣстѣ съ кишками изжаривъ,

заправь носы бекасовъ подъ крылушки, а ножки загни за головки и обвязавъ граненымъ шпигомъ, жарь на сотейникѣ до готовности, поливая почаще ихъ же сокомъ; подъ нихъ обжарь крутоны филейчиками и клади бекасовъ на крутоны; обливъ сокомъ изъ-подъ нихъ же, подавай къ столу.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ жарь дупелей и другую дичь.

9. *Къ зеленымъ штямъ фаршированный бокъ.*

Подпоровъ ножемъ переднюю часть бараницы, начиная отъ рёберъ, фаршируй оную грешневой кашей, смѣшанной съ рублеными яицами и съ четвертью фунта Рускаго масла; когда начинишь бокъ, зашпиль его деревянной шпилькой и положа на противень, залей масломъ, поставь въ печь и жарь, лопаткою почаще поливая сверху жи-

ромъ изъ-подъ него же; когда бокъ совершенно изжарится, то шпильку вынь, положи изжаренный съ кашею бокъ на блюдо и облей сокомъ.

—⁂—

XIV.

КАКЪ ДѢЛАТЬ СЛОЕНЫЯ КУЛЕБАКИ.

1. *Съ рябчиками.*

Взявъ чухонскаго масла 3 ф. крупичатой муки 5 ф., замѣси изъ оной на холодной водѣ 3 ф.; положивъ туда 2 яица и кусокъ масла, старайся, чтобъ тесто было не такъ круто; прибавя туда соли, утри хорошенько. Масло вымывъ водахъ въ 2хъ со льдомъ, а тесто раскатавъ, наслой симъ масломъ одну половину, а другою закрой и обивъ края скалкою, раскатай потоньше, чтобъ не было закатовъ; потомъ сложа концы съ концами и перегнувъ надвое, раскатай, положи на листъ и поставь на ледъ;

когда тесто застынетъ, то раскатавъ потоньше, наслаивай оное, поступая такимъ образомъ 4 раза, а въ 5й раскатавъ, дѣлай кулебаку, приготовивъ фаршъ изъ телятины, которую нарѣжь кусками и положи въ кострюлю вмѣстѣ съ чухонскимъ масломъ и лукомъ, что все поджарь такъ чтобъ вполовину было готово; потомъ выложа на столъ и изрубивъ мѣльче, положи въ кострюлю соли, разныхъ по пропорціи духовъ и смѣшай все вмѣстѣ. Очистивъ двѣ пары рябчиковъ, нарѣжь ихъ штучками и положа въ кострюлю масла, поджарь въ ней рябчиковъ; вынеся на погребъ, остуди и когда остынутъ, то свари 10 яицъ, изруби ихъ и положи въ фаршъ, который потомъ клади въ раскатанное тесто и дѣлай кулебаку; убравъ оную разными штучками, сажай въ печь, и когда она будетъ готова, то подавай на столъ горячую.

2. *Съ пшеномъ.*

Вымывъ въ водѣ хорошее пшено, развари его на молокѣ и протри сквозь сито; положа въ кострюлю, или горшокъ, столовую рюмку хорошихъ дрождей, сливокъ, $\frac{3}{4}$ ф. сливочнаго масла, все сіе подбей крупичатою мукою. Когда тесто поднимется, то прибавь по пропорціи яицъ и оное замѣси; фаршъ же сдѣлай изъ судаковъ такъ: снявъ мясо оныхъ съ костей и изрѣзавъ штучками, положи въ кострюлю масла, луку и разной специіи вмѣстѣ съ судаками, поджарь вполовину, потомъ выложи на столъ и изруби мѣльче; заваривъ покруче на молокѣ $1\frac{1}{2}$ ф. смоленскихъ крупъ, выложи ихъ на сковороду и сдѣлавъ въ видѣ копны, поставь предъ печью; когда хорошенько обжарится, то обгорѣлое обчисти, а кашу помѣльче изруби съ сказаннымъ фаршемъ; послѣ сего положа свѣжей осетрины, семги и

молоковъ, дѣлай кулебаку и посади оную въ печь; какъ скоро она поспѣетъ, то подавай на столъ горячую.

Примѣчаніе. Можно подавать къ ней зернистую икру.

3. *Съ фаршемъ.*

Сдѣлавъ обыкновенную слойку, приготовь фаршъ изъ телятины; запонировавъ и изрубивъ, положи въ него кулей, соли и перцу; сдѣлай фаршъ также и изъ судака: изрубивъ яицъ, припусти на плафонѣ осетровыя молоки, изрѣжь угрей штучками и припусти въ маслѣ на плафонѣ; раскатавъ круглую слойку, клади оба фарша, т. е. угрей и молоки въ перекладку и сдѣлай продолговатую кулебаку; положивъ ее на листъ и смазавъ лезономъ, ставь въ печь; когда поспѣетъ, то положи на блюдо и при отпускѣ къ столу влей въ нее соку.

4. *Сдобная кислая.*

Просѣявъ 5 ф. крупичатой муки, изъ $2\frac{1}{2}$ ф. поставь опару на теп-ломъ молокѣ съ дрождями, а при за-мѣскѣ положи $\frac{3}{4}$ ф. растопленнаго коровьяго масла и 6 яицъ; старайся, чтобъ тесто хорошенько взошло и дай разстояться; фаршъ сдѣлай та-кой же, какъ и въ 3 No, смажь лезо-номъ, посыпь сверху тертымъ хлѣ-бомъ и ставь въ печь.

XV.

КРУГЛЫЙ КОЛБОВЫЙ ПИРОГЪ СО СМОРЧКАМИ.

Изрубивъ помѣльче $\frac{1}{2}$ ф. мозговъ изъ говяжьихъ костей, какъ можно мягче истолки ихъ въ ступкѣ и на этомъ салѣ замѣси сдобное тесто такимъ образомъ: взявъ 2 ф. му-ки, влей въ нее большой столовый стаканъ воды, положи одно яйцо и

соли; замѣсивъ погуще, остуди; для сего пирога приготовь слѣдующій фаршъ: снявъ сморчковыя шляпки съ корешковъ, перемой сіи шляпки почище, а корешки изруби и поджарь въ кострюлѣ съ масломъ; изрубивъ 8 яицъ, свареныхъ въ густую, и смѣшавъ ихъ съ рублеными сморчками, положи въ нихъ зелени, укропу и соли; взявъ изрубленыхъ сморчковъ поменьше половины, положи въ нихъ два сырыхъ яйца и симъ нафаршировавъ сморчковыя шляпки, жарь ихъ на плафонѣ, или на сковородѣ; послѣ сего раскатай тесто толщиною въ половину пальца, клади въ оное фаршированные сморчки съ рублеными сморчками въ перекладку и сдѣлавъ круглый пирогъ, сверху защипи; взявъ онаго жь теста, раскатай его такъ, какъ на лапшу, и нарѣжь ремешки въ видѣ узенькой ленточки; смазавъ пирогъ лезономъ, обвивай

пирогъ вышесказанными ленточками до самой защипки, а сверху вложи кисть; смазавъ лезономъ, сажай на листъ и ставь въ печь; когда сей пирогъ будетъ совсѣмъ готовъ, тогда сдѣлай въ него слѣдующую поливку или сокъ: $\frac{1}{2}$ ф. сметаны вскипяти съ крѣпкимъ бульеномъ, и когда пирогъ поспѣетъ, то вынувъ его изъ печи, клади на блюдо; подрѣзавъ сверху кисть, влей въ него вышесказанный сокъ и такъ отпускай къ столу.



XVI.

РАЗНЫЕ ПИРОЖКИ.

1. *Блинчатые съ фаршемъ.*

Разбивъ въ кострюлю 5 сырыхъ яицъ, положи въ нее соли, 1 ф. муки и разведя бутылкою молока, пеки блины на сковородѣ, или плафонѣ; изъ телятины сдѣлай слѣду-

ющій фаршъ: изрубивъ оную мѣлко, запрессируй въ кострюлѣ и смѣшавъ съ рублеными яицами, зеленью, укропомъ, солью, дѣлай съ симъ фаршемъ пирожки; взявъ блинъ и смазавъ его лезономъ, клади на блинъ фаршъ и скатывай рулетками, послѣ заваляй въ яицахъ и хлѣбѣ, и жарь въ кострюлѣ въ горячемъ маслѣ; потомъ накладывай на блюдо и подавай.

Примѣчаніе. Можно ихъ подавать съ жареною зеленью.

2. *Сдобные съ морковью и рублеными яицами.*

Положивъ на пирожную доску 2 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла, 1 сырое яйцо, соли и вливъ рюмку густыхъ сливокъ, замѣси изъ всего этого тесто погуще, и давъ ему разстояться, раскатай его на маленькія лепешечки; очистивъ и изрубивъ морковь, смѣ-

шай ее съ рублеными яицами, помасли чухонскимъ масломъ, немного посоли и потомъ клади сію начинку на лепешки, смазывай края лезономъ, загни оные и сверху защипавъ въ двѣ веревочки, смажь сверху лезономъ и сажай въ печь; когда будутъ готовы, вынь изъ печки, снизу подчисти ножемъ и кругомъ смажь масломъ; потомъ положивъ на блюдо, подавай къ столу.

3. *Красные изъ мятаго слоенаго теста.*

Перемявъ и раскатавъ потоньше слоеное тесто, смажь его лезономъ и положа въ оное телячьяго фаршу, накрой лепешкой и дѣлай рѣзчикомъ продолговатые пирожки, два раза заваляй ихъ въ яицахъ и тертомъ хлѣбѣ и жарь въ маслѣ въ кострюлѣ какъ можно жарче; послѣ клади ихъ на блюдо и подавай къ столу.

4. *Царскіе съ кисточками.*

Просѣявъ $1\frac{1}{2}$ ф. муки, положи въ нее $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго масла, і сырое яйцо, влей стаканъ сливокъ, прибавь соли по пропорціи и мѣси тесто покруче, какъ на лапшу; тонко раскатавъ, наложи на тесто опрокинутое чайное блюдечко и обрѣзывай кругомъ тесто ножемъ; телячій фаршъ дѣлай такъ, какъ сказано въ 1 No; потомъ оныя лепешки кругомъ надрѣжь по краямъ помѣльче наподобіе кисти и смазывай сіи лепешки лезономъ, надрѣзанное же по краямъ не смазывай, клади въ середку фаршъ понемногу и кругомъ сгибай въ родѣ круглаго пирога; сдѣланную сверху надрѣзку собери въ видѣ кисточки, потомъ пирожки заваляй въ яицахъ и тертомъ хлѣбѣ, а кисточки не заваливай, и жарь по 4 штуки въ кострюлкѣ въ маслѣ, чтобъ оное было какъ можно

горячее; послѣ накладывай на блюдо съ жареною зеленью и подавай на столъ.

5. *Растворчатые.*

Взявъ немного молока, крупичатой муки и дрождей, раствори не такъ густо; когда тесто поднимется, то положа яицъ по пропорціи, замѣси; сдѣлавъ фаршь изъ телятины, нарѣзанной кусками, поджарь въ маслѣ и выложивъ изруби. Въ сей фаршъ прибавя духовъ, укропу, петрушки и соли, дѣлай съ нимъ пирожки, жарь ихъ въ раскаленномъ маслѣ и подавай горячіе.

6. *Колбовые.*

Изрубивъ помѣльче хорошаго говяжьяго сала 2 ф., протри его сквозь рѣшето и замѣсивъ съ крупичатой мукой, положи въ него немного сливочнаго масла, яицъ и сливокъ; замѣсивъ покруче и положа

соли, тесто изрѣжь кусками, раскатай круглыми лепешечками, на которыя и клади телячій фаршъ, понемногу льду и дѣлай круглыми пирожками; середину донышка раскатавъ потоньше, тесто нарѣжь лепешечками, обогни каждый пирожокъ вокругъ защипки и послѣ защипавъ, поставь въ печь. Когда такимъ образомъ сдѣланные пирожки будутъ готовы, то подавай ихъ на столъ.

7. *Кракетъ.*

Накроша телятины, положи оную въ кострюлю, прибавя туда же масла, шинкованнаго луку и соли, поджарь, выложи и изруби помѣльче; потомъ положа въ кострюлю немного крупичатой муки, перцу, мушкатнаго орѣшку, немного хорошаго бульену и вскипятя хорошенько, выложи въ соусникъ и застуди на льду; когда застынетъ,

то сдѣлавъ кружками, или какимъ угодно манеромъ, заваляй раза три въ желткахъ съ тертой сайкой, пожарь въ раскаленномъ маслѣ и подавай.

Примѣчаніе. Сіи пирожки можно подавать къ супу, равно какъ и обкладывать оными вокругъ холодной говядины.

8. *Изъ сарочинскаго пшена.*

Вымывъ сарочинское пшено въ рѣчной водѣ и настоявъ въ хорошемъ бульенѣ, развари помягче; прибавивъ въ это сливочнаго масла, желтковъ и смѣшавъ все вмѣстѣ, положи туда немного соли и мушкатнаго орѣшку, застуди и поступай такъ, какъ выше сказано о кранетахъ.

9. *Съ рябчиками.*

Съ пары рябчиковъ снявъ филеи, изруби ихъ помѣльче, сотри со сливочнымъ масломъ и прибавя специй, соли, немного лимонной цедры и разваренпаго сарочинскаго пшена,

смѣшай все вмѣстѣ и дѣлай пирожки, кои заволявъ въ желткахъ и тертой сайкѣ раза три, потомъ жарь ихъ въ маслѣ и подавай.

10. *Съ капустою.*

Изрубивъ спѣлой бѣлой капусты, посоли оную, отожми покрѣпче и поджарь въ коровьемъ маслѣ; сваривъ 5 яицъ и изрубивъ ихъ, положи въ кострюлю, въ которую прибавь соли, перцу и укропу, а тесто наслой, какъ выше сказано о кулебакѣ; пирожки дѣлай продолговатые, или книжками, сажай ихъ на листъ, накорбуй ножичкомъ и ставь въ печь; когда поспѣютъ, то подавай ихъ ко щтямъ, или супу.

—

XVII.

РАЗНЫЕ ПИРОГИ.

1. *Слоеные.*

Замѣсивъ на водѣ 3 ф. крупичатой муки, положи въ оную 2 яица, соли по пропорціи и кусокъ масла, а чтобъ тесто было не такъ круто, то должно утереть оное хорошенько и раскатать; вымывъ водахъ въ двухъ чухонскаго масла 2 ф., чтобы въ немъ не осталось соли, накладывай его на одну половину раскатаннаго теста, а другою половиною закрой; обивъ края скалкою и раскатавъ потоньше, сложи концы съ концами и перегнувъ надвое, также раскатай, потомъ положи на листъ и поставь на ледъ; когда застынетъ, то также раскатай и складывай, повторяя это 4 раза, а раскатавъ въ 5й разъ, на тесто положи круглое блюдо, кругомъ краевъ коего обрѣжь лепешку,

которую положи на листъ, а изъ оставшагося теста нарѣзавъ пластинки шириною въ два пальца и положа ихъ кругомъ на лепешку, края смажь яичными желтками; откинувъ на ситку $1\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго малиноваго варенья и положа густоту въ середку, размажь по лепешкѣ; изъ того же теста нарѣжь рѣзчикомъ или ножичкомъ пластинки, кои и переплетай сверхъ варенья крестъ на крестъ до тѣхъ поръ, пока закроется все варенье, потомъ концы по краямъ закрой нарѣзанными же тестомъ и убирай какими угодно фигурами; посадивъ пирогъ въ печь, смотри, чтобы онъ не сгорѣлъ, а когда его изъ оной вынешь, то оставшійся сиропъ вылей на него изъ-подъ ситки, посыпь сахаромъ и подавай къ столу.

Примѣчаніе. Изъ сей же слойки можно дѣлать разныя маленькія штучки и безъ варенья.

2. *Бисквиты.*

Отбивъ 20 яицъ, желтки клади въ чашку, а бѣлки на блюдо, остерегаясь, чтобъ желтки не попали въ бѣлки; положа въ желтки сахару и крупичатой муки по $\frac{1}{2}$-фунту, утирай хорошенько, потомъ подымая сбивальникомъ бѣлки покрѣпче, клади понемногу въ желтки и мѣшай; наконецъ, накладывая въ коробочки, сажай въ печь, остерегаясь, чтобъ въ оной не было жарко; когда поспѣютъ, то вынувъ изъ печи, подавай на столъ.

3. *Сливочныя бисквиты.*

Сбивъ въ кострюлѣ голичкомъ бутылку густыхъ сливокъ и отбивъ 16 бѣлковъ, подними ихъ и смѣшай, положа тудажъ муки, сахару и 12 желтковъ, потомъ накладывай въ коробочки и сажай въ печь; когда поспѣютъ, то подавай къ столу.

4. *Шеколадныя бисквиты.*

Отбивъ изъ 10 яицъ желтки, положи ихъ въ ¼ ф. шеколада, прибавивъ туда по пропорціи муки, сахару, а лимонной цедры натри побольше; желтки, взбивъ покрѣпче, положи туда же; разложивъ это по коробочкамъ, сажай въ печь не такъ жаркую, дабы бисквиты не сгорѣли, и когда поспѣютъ, то подавай на столъ.

5. *Зефиры.*

Испеки 10 кислыхъ яблоковъ и когда они поспѣютъ, то протри ихъ сквозь сито; взвѣсивъ 1 ф. яблоковъ и 1 ф. сахару, положи въ нихъ одинъ бѣлокъ и бей на льду лопаткою до тѣхъ поръ, пока собьются, послѣ чего раскладывай по коробочкамъ (можно также дѣлать ложкою какія угодно фигуры), которыя клади на бумагу и сажай въ вольный духъ, посматривая, чтобы не сгорѣли;

наконецъ вынувъ, поставь ихъ на печь и когда поспѣютъ, то подавай на столъ.

6. *Хлѣбный пирогъ.*

Искроша сухариками бѣлый 20-копеечный хлѣбъ, налей его густыми сливками, развари и протри сквозь сито; положивъ чайную чашку сахару, лимонной цедры, 1 золот. толченой корицы и полштофа густыхъ сливокъ, сбей голичкомъ; поднявъ также 10 свѣжихъ бѣлковъ, вмѣстѣ съ желтками и со всѣмъ вышесказаннымъ положи въ кострюлю, въ которой находится протертый хлѣбъ и перемѣшавъ, намажь сію кострюлю масломъ и ставь въ печь; когда поспѣетъ, обсыпь сахаромъ и подавай на столъ.

7. *Заварныя печныя питеши.*

Въ кипящую на плитѣ бѣлымъ ключемъ воду положи ½ ф. чухонскаго масла, 1 ф. крупичатой муки

и проваря хорошенько, остуди; туда же клади, но не вдругъ, 8 яицъ и размѣшавъ, посыпь солью и сахаромъ по пропорціи; все сіе раскладывай ложкой, или выпуская изъ бумаги на листъ, ставь въ печь; когда поспѣетъ, то вынувъ, глазируй разнымъ глазиромъ, который дѣлай такъ: истолки и просѣй $\frac{1}{2}$ ф. сахару; отбивъ 2 бѣлка на тарелку, положи въ него сахаръ и три ложкой; въ это надавивъ изъ свѣжаго лимона соку, три больше до тѣхъ поръ, пока сдѣлается похожимъ на сметану, послѣ чего клади въ бумагу, свернувъ оную трубкой, и глазируй разнымъ манеромъ; когда наглазируешь бѣлымъ, то чтобы сдѣлать розовымъ, положи въ бѣлый глазиръ бакану или протертой клюквы и этимъ между бѣлымъ глазируй; потомъ на короткое время поставь въ печь, и какъ скоро глазиръ засохнетъ, то вынимай и подавай.

8. *Кольцы.*

Вскипяти два стакана молока и положа въ оное крупичатой муки, завари погуще; проваривъ хорошенько, дай простыть, прибавивъ туда 12 яицъ. Когда можно будетъ выпускать изъ трубки, то положа въ кострюлю коровьяго масла, разожги оное хорошенько и выпустя въ него изъ трубки кольцы, обсыпь сахаромъ.

9. *Розаны.*

Замѣсивъ муки на яицахъ, положи туда бѣлковъ больше, а желтковъ меньше, и замѣси какъ лапшу; раскатавъ потоньше и сложивъ вдвое, вынимай жестяной выемкой и складывай другъ на друга по 4, смазывая средину желтками, чтобъ не разваливались; пережаривъ въ раскаленномъ маслѣ, выложи на блюдо, по-

ложивъ въ средину каждаго розана варенье и обсыпавъ сахаромъ.

10. *Миндальный тортъ.*

Положи въ чашку очищеннаго истолченнаго горькаго миндалю 12 зол. и сладкаго $\frac{1}{2}$ ф.; отбивъ 15 желтковъ, клади одинъ за другимъ въ $\frac{1}{2}$ ф. сахару; истеревъ на терку 10-копеечный бѣлый хлѣбъ и лимонной цедры, положи туда же, растирая все сіе ложкою; отъ 15 яицъ бѣлки отбери на блюдо, а желтки выпусти въ кострюлю и три больше; поднявъ на блюдѣ бѣлки покрѣпче и кладя оные туда же понемногу, мѣшай хорошенько; потомъ форму или кострюлю наслоивъ масломъ, обсыпь сахаромъ, накладывай и ставь въ печь, наблюдая, чтобъ въ ней не было жарко. Когда поспѣетъ, то вынувъ, дай обстояться, послѣ чего выложи на блюдо и наглазируй какъ сказано выше.

11. *Миндальные марципаны.*

Ошпаривъ, очиствивъ и перемывъ 1 ф. миндалю, истолки его помѣльче и понемногу смачивай бѣлкомъ, остерегаясь, чтобы миндаль не замаслился; взявъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, натри на него лимонной цедры, истолки и просѣй сквозь частое сито; выпустивъ 2 бѣлка на тарелку и нажавъ изъ лимона соку, три оный съ сахаромъ дотолѣ, пока побѣлѣетъ; на остальномъ сахарѣ замѣси миндаль наподобіе теста и прибавя немного лимоннаго соку, цедры и глазиру, утирай хорошенько на доскѣ и раскатавъ скалкою толщиною въ мизинецъ, намажѣ оставшимся глазиромъ, рѣжь ножемъ въ видѣ палочекъ и дѣлая разными штучками, клади на бумагу, сію послѣднюю на желѣзный листъ и ставь въ печь, стараясь, чтобы въ оной было не очень жарко и посматривая, чтобы марципа-

ны не сгорѣли; когда же они поспѣютъ, то вынувъ, поставь на печь; когда совсршенно отстоятся, то подавай ихъ на столъ.

12. *Миндальные узелки.*

Ошпаривъ и истолокши 1 ф. миндалю, положи его въ чашку, съ которымъ сотри 1 $\frac{1}{4}$ ф. мѣлкаго сахару; прибавя туда лимоннаго соку, цедры и по пропорціи бѣлковъ, клади въ узловую трубку, изъ коей выпускай узелки на бумажный листъ, ставь въ печь и наблюдай, чтобъ не сгорѣли.

Примѣчаніе. Изъ сего теста можно дѣлать макароны, кои клади на листъ ложкою.

13. *Пламенные.*

Искрошивъ сухариками два бѣлыхъ 20-копеечныхъ хлѣба, намочи ихъ парнымъ молокомъ и потомъ развари; положа туда же сливочнаго

масла $\frac{1}{2}$ ф., разотри, прибавь $\frac{1}{2}$ ф. изшинкованной цукатной корки и дай простынуть; влив рюмку рому, положи обтертой на сахарѣ лимонной цедры; отнявъ отъ 12 яицъ бѣлки, желтки положи въ разварной хлѣбъ и смѣшай хорошенько, послѣ сего бѣлки сбей и положи туда же; наслоивъ кострюлю масломъ, обсыпь побольше сахаромъ и, выложа въ оную, ставь въ печь.

14. *Шерлотъ.*

Испекши 20 квасныхъ яблоковъ, протри ихъ сквозь сито и остуди; наслоивъ кострюлю орѣховымъ масломъ, обсыпь ее сахаромъ; изрѣжъ косяками 2 бѣлыхъ хлѣба; выливъ бутылку краснаго вина въ каменную посудину, положи въ оное 1 ф. сахару и смѣшай; нарѣзанными хлѣбными косячками, въ семъ винѣ обмакнутыми, плотнѣе обложи дно кострюли и бока оной такъ, чтобъ

средина была пуста; когда уложишь, то въ протертыя яблоки положи $\frac{1}{2}$ ф. мѣлкаго сахару, цедры и $\frac{1}{2}$ ф. малиноваго сахарнаго варенья; смѣшавъ все сіе и выложа въ обложенную хлѣбомъ кострюлю, сверху закладывай тѣмъ же хлѣбомъ и ставь въ печь не такъ жаркую; когда поспѣетъ, то обсыпь сахаромъ и подавай горячій.

15. *Суфле.*

Просѣявъ $1\frac{1}{2}$ ф. крупичатой муки, отбей 8 яичныхъ бѣлковъ на блюдо, а на желткахъ замѣси тесто какъ можно круче и раскатай его толщиною въ мизинецъ, а шириною въ 3 пальца, и симъ раскатаннымъ тестомъ обогни по круглому блюду въ родѣ рамки; испекши 10 кваснихъ яблоковъ, протри ихъ сквозь сито; очистивъ съ 9 грушъ кожу, изрѣжь ихъ четвертинками и свари въ сахарномъ сиропѣ; когда

онѣ будутъ мягки, то вынь и остуди; положивъ въ протертыя яблоки мѣлкаго сахару и изрѣзаннаго цукату по ½ ф., все смѣшай; въ означенные 8 бѣлковъ, кои подними покрѣпче, положи ½ ф. сахару и сдѣлавъ *безе*, половину онаго положи въ яблоки, смѣшай и выложи въ рамку, а остальное *безе*, положа въ конвертъ, выпускай по суфле разными штучками, стараясь оными закрыть его весь, засыпь сахаромъ и поставь въ печь; когда поспѣетъ, то подавай горячій.

Примѣчаніе. На всю пропорцію потребно 2 ф. сахару.

16. *Въ означенной рамкѣ приготовленіе суфле другимъ способомъ.*

Положи въ кострюлю чухонскаго масла 1 ф., влей 1½ стакана хорошаго молока и вскипяти; просѣявъ 1 ф. крупичатой муки, все это завари и простуди; отбивъ

на блюдо изъ 8 яицъ бѣлки, простуди ихъ, а желтки положи туда, прибавивъ чайную чашку мѣлкаго сахару и 2 зол. толченой корицы; сбивъ бѣлки, положи туда же и вымѣшавъ все хорошенько, выложи въ рамку и поставь въ печь тогда, когда сядутъ кушать; не выпускай однако изъ вида того, чтобы печь къ сказанному времени была слегка протоплена.

17. *Сборный пирогъ.*

Напеки на яицахъ 20 молочныхъ блиновъ, у коихъ обгорѣлые края обчисти; разваривъ на молокѣ $\frac{1}{2}$ ф. манныхъ крупъ, положи туда коровьяго масла и яицъ по пропорціи; перебравъ 2 ф. зеленаго шпинату, свари и протри его сквозь сито; положивъ въ кострюлю масло, шпинатъ и щепоть муки, поджарь это и накати сливками, но не жидко; вскипятивъ раза два, простуди и положи

туда 2 желтка и сахару по вкусу; ошпаривъ сладкаго миндалю $\frac{1}{2}$ ф., истолки его помѣльче, положи въ него мѣлкаго сахару чайную чашку, 1 яйцо и смѣшай; сваривъ 6 яицъ и изрубивъ ихъ помѣльче, положи въ оныя масла по пропорціи и сырое яйцо; наложивъ на блюдо тарелку верхъ дномъ, клади на оную по одному блину и намазывай: первый манною кашею, второй яицами, третій шпинатомъ, четвертый миндалемъ, продолжая такимъ же образомъ до послѣдняго; наконецъ накрывъ блиномъ, обмажь блиннымъ тестомъ и обсыпавши рубленымъ миндалемъ и сахаромъ, ставь въ печь.

—⁂—

XVIII.

РАЗНЫЕ ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ.

1. *Земляничный.*

Протри сквозь сита 3 ф. земляники, положи туда $\frac{1}{2}$ ф. сахару, осади на камфоркѣ по пропорціи и остуди; отнявъ отъ 15 яицъ желтки, сбей ихъ покрѣпче на блюдѣ, смѣшай съ земляникой, выложи на фаянсовое блюдо, сдѣлай въ видѣ копны, сгладь ножемъ и обсыпавши сахаромъ, поставь въ печь тогда, когда сядутъ кушать, наблюдая, чтобы въ челѣ горѣла лучина; когда пирогъ зажарится, то лучину вынь, а печку прикрой; но чтобы пирогъ не опалъ, то положи съ боку серебряную ложку.

Примѣчаніе. Къ сему пирогу подавай сливки и мѣлкій сахаръ.

2. *Малиновый.*

Протри сквозь сита 3 ф. малины, положи въ нее $\frac{3}{4}$ ф. сахару и осади на камфоркѣ; сбивъ покрѣпче 15 бѣлковъ, смѣшай съ малиной, выложи на блюдо, обсыпь сахаромъ и поставь въ печь; въ остальномъ поступай такъ, какъ сказано о земляничномъ пирогѣ.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно дѣлать пироги изъ *клубники*, *черной смородины* и *ежевики*.

3. *Яблочный.*

Испеки 10 кислыхъ яблоковъ, протри ихъ сквозь сито и положа въ нихъ $\frac{1}{2}$ ф. мѣлкаго сахару, сотри его съ яблоками хорошенько, потомъ выложи на блюдо такъ, какъ сказано выше, посыпь сахаромъ и поставя въ печь, смотри, чтобы пирогъ не сгорѣлъ.

XIX.

МИНДАЛЬНЫЙ ПЛОМБИРЪ СЪ РАЗНЫМЪ ФРУКТОВЫМЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Сбивъ голичкомъ на льду двѣ бутылки самыхъ густыхъ сливокъ, откинь на сито, чтобы жижа стекла; ошпаривши и истолокши въ ступкѣ помягче $\frac{1}{2}$ ф. смѣшаннаго сладкаго и горькаго миндалю, смочи его сливками, но такъ чтобы онъ не смаслился; отбивъ 8 желтковъ, положи въ кострюлю лимонной цедры, стертой на сахаръ, $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ сахару и миндалю, что все мѣшай лопаткой и разведи столовымъ стаканомъ сливокъ; когда размѣшаешь, то ставь на горячую плиту, вари, мѣшая безпрестанно лопаткой дотолѣ, пока лопатка обглазируется и когда вышесказанное начнетъ закипать, до чего однакожъ не допуская, тотчасъ сними кострюлю съ огня и протеревши сей

лезонъ на сито, простуди на льду, промѣшивай лопаткою и послѣ смѣшавъ съ остальными битыми сливками, положи разнаго фруктоваго варенья, ½ ф. толченаго сахару и тихонько размѣшай лопаткой, чтобы не перебить сливокъ; подслоивъ шерлотницу густымъ холоднымъ сиропомъ, убери внутренніе бока и дно оной тонко изрѣзанными ломтиками разнаго цуката, между которымъ клади по штучкѣ варенья малины. Когда уберешь всю шерлотницу, то клади въ нее пломбиръ, накрой плотнѣе крышкой съ бумагой и поставь шерлотницу въ ледъ съ солью, подобно мороженому; засыпавъ солью по бокамъ и сверху крыши побольше, уложи мѣлкимъ льдомъ и дай стоять часовъ 6ть, а чѣмъ больше, тѣмъ лучше замерзнетъ. Когда придутъ за кушаньемъ, окуни шерлотницу въ теплую воду и выкладывай въ блюдо на сал-

фетку и такъ подавай; можно кругомъ пломбира обкладывать заглазированнымъ кардамоннымъ сухимъ женюазомъ, который дѣлается въ коробочкахъ, глазируется въ оныхъ и кладется кругомъ пломбира.

—⁂—

XX.

ЖЕНЮАЗЪ.

На оный требуется: 1 ф. сахару, 1 ф. конфектной муки, 1 ф. сливочнаго масла, 16 яицъ и 2 лимона на цедру. Дѣлается же такъ: взявъ 1 ф. сливочнаго масла, положи его въ кострюлю, хорошенько разбей лопаткой и клади въ него по одному яйцу, разводя масло не совсѣмъ жидко; положа мѣлкаго сахару 1 ф., муки 1 ф., и истертой на сахаръ цедры, мѣшай лопаткой и разводи вышесказанными 16 яицами; подслоивъ листъ воскомъ и ровнѣе

по оному размазавъ женюазъ ножемъ, толщиною въ полпальца, посыпь сахаромъ и сажай въ вольный духъ, посматривая, чтобы онъ не сгорѣлъ; когда поспѣетъ, то выставя изъ печи, вынимай круглою выемкой, или рѣжь продолговатыми штучками, сверху убери глазиромъ изъ конверта въ родѣ бомбариса розоваго, бѣлаго или кофейнаго; потомъ намазывай одну лепешку вареньемъ, другою накрывай и поступай такъ и съ прочими, складывая оныя другъ съ другомъ, и женюазъ готовъ. Можно смазывать маринадомъ, также какъ и вареньемъ, и складывать; также можно подавать его и одинъ сухой глазированный.

XXI.

ХОЛОДНЫЕ КРЕМЫ.

1. *Сливочный.*

Наливъ въ кострюлю штофъ густыхъ сливокъ и поставя въ ледъ, сбей голичкомъ; на ½-фунтѣ сахара оботри свѣжій лимонъ и соскобля цедру, сахаръ истолки и просѣй; потомъ разваря ¼ ф. рыбьяго клею, процѣди, остуди и съ сахаромъ положи къ сливки; смѣшавъ все хорошенько, выложи въ форму и застуди на льду; когда застынетъ, то форму помочи въ теплой водѣ, оботри полотенцемъ и выложи на блюдо.

2. *Брюле.*

Выливъ въ кострюлю штофъ густыхъ сливокъ, сбей оныя на льду голичкомъ; подожги въ кострюлѣ 4 зол. сахару и по пропорціи положи въ сливки, прибавя туда ¼ ф. развареннаго клею и ½ ф. толченаго сахару; все сіе вымѣшай и выложи

въ форму; когда застынетъ, то выложа на блюдо, въ остальномъ поступай такъ, какъ сказано объ сливочномъ.

3. *Ванилевый.*

Отбавивъ нѣсколько отъ штофа сливокъ, развари въ нихъ полпалочки ванили и протеревъ сквозь сита, положи въ сливки и сбей на льду, прибавя по пропорціи клею и сахару; потомъ выложи въ форму и поставь на ледъ; когда застынетъ, выложи на блюдо и поступай какъ сказано выше.

4. *Яблочный.*

Сваривъ въ водѣ 10 яблоковъ, процѣди и протри ихъ сквозь ситку; положивъ въ нихъ стаканъ бѣлаго вина, $\frac{1}{4}$ ф. рыбьяго клею, сбивай голичкомъ; потомъ прибавя лимонной цедры, сбивай пока застынетъ; наконецъ разложи по формамъ, а когда застынетъ, то на блюдо.

5. *Вишневый.*

Протри 2 ф. вишенъ сквозь сито, положи въ нихъ $\frac{1}{4}$ ф. разваренаго клею, бутылку бѣлаго вина, 1 ф. сахару, розовой воды и все сбей на льду; потомъ разложи по формамъ и когда застынетъ, то выложи на блюдо.

—⁂—

XXII

РАЗНЫЕ БЛАМАНЖЕ.

1. *Миндальное.*

Разваря $\frac{1}{4}$ ф. осетроваго клею, процѣди сквозь ситку и застуди; обжаривъ $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и 8 зол. горькаго миндалю, истолки помѣльче въ ступкѣ, смачивая водою, положи миндаль въ кострюлку и разведя однимъ штофомъ сливокъ, прибавь $\frac{1}{2}$ ф. сахару, корицы и гвоздики по 1 зол., да цедры лимонной по вку-

су; смѣшавъ все сіе, вскипяти съ клеемъ и процѣди сквозь салфетку въ каменную чашку, послѣ чего разлей по формамъ.

Примѣчаніе. Можно подцвѣтить клюквою или баканомъ.

2. *Ванилевое.*

Точно также можно дѣлать и ванилевое: взявъ полпалочки ванили, истолки ее съ сахаромъ, вскипяти вмѣстѣ со сливками, сахаромъ и клеемъ, процѣди сквозь салфетку и разливай по формамъ.

3. *Кофейное.*

Вливъ въ кострюлю штофъ сливокъ, поставь на плиту, чтобъ вскипѣли; сожги на сковородѣ $\frac{1}{4}$ ф. кофе и горячій положи въ сливки; вскипятя все сіе 2 раза, отставь и дай настояться, потомъ процѣди сквозь ситку, положи по пропорціи сахару, клею и наконецъ раскладывай по формамъ.

4. *Апельсинное.*

Взявъ 5 апельсиновъ и сахару $\frac{3}{4}$ ф., апельсины три сахаромъ и цедру соскобли. Вскипятя съ сахаромъ штофъ сливокъ, положи по пропорціи развареннаго клею и цедры, что все процѣди сквозь салфетку; вычистя изъ апельсиновъ внутренность чайною ложечкой, налей въ нихъ бламанже, залей въ большую форму и застуди. Когда изъ формы выложишь на блюдо, то апельсины разрѣжь пополамъ или четвертинками и ими обложи блюдо по краямъ.

Примѣчаніе. Точно также можно дѣлать и лимонное.

XXIII.

РАЗНОЕ ЖЕЛЕ.

1. *Ананасное съ фруктовымъ компотомъ.*

Очисти пару ананасовъ; изъ 2 ф. сахару сваривъ сиропъ, положи въ него сіи ананасы и вари до тѣхъ поръ, пока поспѣютъ; очистки отъ ананасовъ вари тутъ же; вынувъ ананасы, рѣжь ихъ штучками, потомъ процѣди сиропъ въ чистую фаянсовую чашку сквозь салфетку и простудя немного, выдави въ нихъ два лимона, положи въ форму осетроваго клею 15 зол. и отливъ сыропъ, бей на льду голичкомъ дотолѣ, пока будетъ бѣлъ и нѣженъ, а дно внутри формы залей чистымъ желеемъ по корнизецъ, куда и клади рѣзаные ананасы бортикомъ и заливай битымъ бѣлымъ желеемъ, а потомъ чистымъ, переливая раза три, пока

форма будетъ полна, послѣ чего застуди; компотъ къ сему сдѣлай изъ дыни, арбуза, винограда, кой изрѣзавъ сухариками, положи въ нихъ густаго сиропу; наконецъ накладывай желе на блюдо, обложи кругомъ сказаннымъ компотомъ и готово.

2. *Апельсинное.*

Возьми 6 апельсиновъ и 1 ф. сахару; цедру съ апельсиновъ сотри, а внутренность вычисти аккуратнѣе ложкою; положа въ кострюлю по пропорціи разваренный клей, апельсинное мясо, бутылку сотерна, 4 бѣлка, сахаръ и цедру мѣшай на плитѣ до тѣхъ поръ, пока вскипитъ; потомъ отставь, накрой крышкою и наложа на оную жара, дай стоять $\frac{1}{4}$ часа; когда отстоится, пропусти сквозь салфетку, положи рюмку ликёра и залей форму и апельсины; подцвѣтить можно клюквой; когда застынетъ, выложи на блюдо,

по краямъ коего кругомъ обложи разрѣзанными апельсинами.

3. *Ананасное.*

Очиспивъ и изрѣзавъ кружка́ми 2 ананаса, увари ихъ въ чистомъ сиропѣ; клей очисти водою, чтобъ былъ чистъ, а какъ станетъ остывать, ананасы вынь, а клей, сиропъ и бутылку сотерна смѣшай вмѣстѣ; когда станешь заливатѣ форму, то ананасы положи въ средину и застуди.

Примѣчаніе. Точно также можно дѣлать разнаго рода желе.

4. *Малиновое.*

Перебравъ 2 ф. малины, изомни оную; развязавъ на стулѣ салфетку, малину выложи, а чтобы сокъ протекалъ лучше, то положи немного мѣлкаго сахару и стаканъ бѣлаго вина; развари $\frac{1}{4}$ ф. клею и изъ 1 ф. сахару свари сиропъ и смѣшавъ оный

съ клеемъ, клади понемногу малину; если желе не будетъ цвѣтно, то прибавя клюквы, процѣди и заливай въ формы.

Примѣчаніе. Точно также можно приготовлять желе и изъ другихъ ягодъ.

—✤✻✤—

XXIV.

РАЗНЫЕ КОМПОТЫ.

1. *Яблочный.*

Вынувъ патрономъ средину изъ 20 хорошихъ яблоковъ, очисти съ нихъ кожу, свари яблоки въ водѣ и потомъ, выбравъ ихъ на сито, процѣди; положивъ 1½ ф. сахару, бѣлаго вина стаканъ, корицы и гвоздики по 2 зол., свари сиропъ погуще; обобравъ 2 ф. винограда и положа его въ сиропъ, прибавь въ оный лимонной корки и дай настояться;

потомъ яблоки клади на блюдо такъ, чтобъ средина онаго была пуста, въ которую клади виноградъ и нашпигованныя яблоки корицею и гвоздикою; покрѣпче осадя сиропъ, облей онымъ компотъ; на крамель свари $\frac{1}{2}$ ф. сахару и выливъ на что угодно, оною накрой компотъ.

2. *Апельсинный.*

Съ 10 апельсиновъ сотри сахаромъ цедру и очистя и разрѣзавъ апельсины половинками, положи на блюдо; сваривъ изъ 1 ф. сахару сиропъ, влей въ оный стаканъ бѣлаго вина и по 1 зол. корицы и гвоздики, потомъ апельсинную цедру положи въ сиропъ, осади покрѣпче, остуди и облей симъ апельсины.

3. *Персиковый.*

Свари сиропъ; разрѣзавъ персики, вынь изъ нихъ косточки и положивъ персики въ сиропъ, дай постоять, послѣ чего выложи на

блюдо, а сиропъ осадивъ, положи въ него лимонной цедры; наконецъ, обливъ персики вышесказаннымъ, подавай.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно дѣлать компотъ и изъ сливъ, положа въ средину малину.

4. *Грушевый.*

Очистивъ груши и сваривъ въ водѣ, выложи ихъ на сито, а кожу положа въ сію же воду, кипяти; процѣдя сквозь салфетку, положи туда сахару, корицы, гвоздики и бѣлаго вина по пропорціи; сваривъ сиропъ и положа въ него груши, дай стоять пока остынетъ; потомъ груши выложи на блюдо, и осадивъ сиропъ, онымъ ихъ облей.

Конецъ.

